

CATERING Y CAMERINOS (*HOSPITALITY*)

GALY GALIANO

EL CONTRATANTE O PROMOTOR deberá proveer **CUATRO (4) camerinos** dedicados y privados. Todos los camerinos deben estar limpios, con puerta y mecanismo de seguridad (*lock*) y equipados según las especificaciones.

1. CAMERINO PRINCIPAL (GALY GALIANO - Uso Exclusivo)

Este camerino es de **uso exclusivo y privado** para el artista **GALY GALIANO** (capacidad para un máximo de 10 personas).

Categoría	Requerimiento Específico
Tamaño/Ubicación	Espacio confortable 5x5, cercano al escenario y con entrada aislada del público.
Climatización	Sistema de Aire Acondicionado o Calefacción funcional. IMPRESINDIBLE.
Mobiliario	2 Sillones de 3 plazas, 1 Mesa larga (2m x 0.6m), 1 Mesa corta (1.2m x 0.6m).
Espejos	1 Espejo de cuerpo entero que cuente con iluminación.
Vestuario	1 Rack para ropa y 10 ganchos para colgar vestuario.
Seguridad	Una persona de seguridad dedicada controlando la entrada y salida.

2. CAMERINO ARTÍSTICO (Músicos 16 personas)

Este camerino es de uso para el equipo de músicos (capacidad para **16 personas**).

Categoría	Requerimiento Específico
Tamaño/Ubicación	Espacio amplio y funcional, con piso en buen estado.
Asientos	Mínimo 20 sillas y 1 mesa de centro.
Vestuario	1 Rack de vestuario, 2 espejos de cuerpo entero, tomas de corriente suficientes.

3. CAMERINO ARTÍSTICO (Bailarinas 7 personas)

Este camerino es de uso para el equipo de Bailarines (capacidad para **10 personas**).

Categoría	Requerimiento Específico
Tamaño/Ubicación	Espacio amplio y funcional, con piso en buen estado. (Debe de ser muy cercano al escenario).
Asientos	Mínimo 10 sillas y 2 mesas de centro.
Vestuario	2 Rack de vestuario, 3 espejos de cuerpo entero, tomas de corriente suficientes.
Suministros	10 toallas de mano nuevas y limpias.

4. CAMERINO DE PRODUCCIÓN (Staff Técnico y *Quick Change* 16 PERSONAS)

Este camerino es para el *Staff* de Producción del **TOUR LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS** y funcionará también como el **Camerino de Cambio Rápido** (*Quick Change Room*).

Categoría	Requerimiento Específico
Función	Uso de Mesa de Trabajo para producción y área de Cambio Rápido
Mobiliario	1 Mesa grande de trabajo, 20 sillas, iluminación adecuada.
Suministros	Tomas de corriente múltiples, café caliente, agua refrescos básicos y <i>snacks</i> (galletas/barras de cereal).
Vestuario QC	, Rack de vestuario con ganchos.

1. CAMERINO PRINCIPAL (GALY GALIANO - Uso Exclusivo)

Este camerino es de **uso exclusivo y privado** para el artista **GALY GALIANO** y sus acompañantes directos. (capacidad para **10 personas**).

Ítem	Cantidad	Ítem	Cantidad
Agua	20 Botellas chicas (325ml)	Refrescos de Cola	10 Latas
Purificada	10 Gatorades/Rehidratantes	Refrescos de Cola Light	10 Latas
Rehidratantes	5 Red Bulls	Refrescos Sabores	5 Latas
Frutas	1/2 Charola variada Frutas (Mango maduro, Bananos, papaya , manzanas verdes	Sándwiches	Charola 1/2(Jamón/Queso)
Almuerzo	Salmón a la parrilla con ensalada y patacones verdes	Para el Artista	

Categoría	Ítem Específico	Cantidad Total	Notas
Snacks Salados	Paquetes de Papas Variados	10 Paquetes	De marcas reconocidas.

Tabla Fría	Tablas de Quesos y Jamones	1 Tablas	Variedad de quesos y carnes frías de alta calidad.
Fruta Fresca	Canastas de Frutas Variadas	1 Canastasgrandes	La fruta debe estar lavada y desinfectada.
Plato	Un Filete de Pechuga a la plancha con papas a la francesa al terminar el show para el artista	10 unidades	Frescos, bien empacados y listos para consumir.

2. CAMERINO ARTÍSTICO (Músicos - 16 Personas)

Este camerino es de uso para el equipo de músicos (capacidad para **16 personas**).

- **Mobiliario:** 20 Sillas , 1 Mesas de centro, 1 Mesa larga de trabajo.
- **Vestuario:** 2 Rack de vestuario, 2 Espejo de cuerpo entero.
- **Infraestructura:** Espacio amplio, buena iluminación, tomas de corriente suficientes y buena climatización.

Categoría	Ítem Específico	Cantidad Total	Notas y Distribución
Refrescos	Coca Cola Regular (Botella Individual)	30 botellas	Se requiere que estén frías.
Refrescos Light		20 botellas	Se requiere que estén frías.
Agua	Agua	80 botellas pequeñas 375 ml	Sin Gas.
Café/Té Caliente	Té Hatsu (Sabores	2 Termos (o jarras grandes) Tinto (Café negro)	Fresco y caliente, disponible todo el día.
Aromática	Variados)	Agua Aromática/Infusiones	Selecciones variadas.

Categoría	Ítem Específico	Cantidad Total	Notas
Snacks Salados	Paquetes de Papas Variados	30 Paquetes	De marcas reconocidas.

Tabla Fría	Tablas de Quesos y Jamones	2 Tablas	Variedad de quesos y carnes frías de calidad.
Fruta Fresca	Canastas de Frutas Variadas	1 Canastasgrandes	La fruta debe estar lavada y desinfectada.
Plato	Sándwiches de Pollo y Queso	20 unidades	Frescos, bien empacados y listos para consumir.
Adicionales	Servilletas, cubiertos desechables, abridores, copas/vasos (plástico duro o cristal).	Cantidad Suficiente	Para servir todos los ítems listados.
Almuerzo	Platos variados Pollo y Carne	CENA	PIZZA O HAMBURGUESA

3. CAMERINO ARTÍSTICO (BAILARINAS - 7 Personas)

Este camerino es de uso para el equipo de bailarines (capacidad para 7 personas).

Categoría	Ítem Específico	Cantidad Total		Notas y Distribución
Refrescos	Coca Cola Regular (Botella Individual)	10 botellas		Se requiere que estén frías.
Agua	Agua	80 Botellas chicas de 375 ml		Sin gas
Refrescos Light		15 botellas		Se requiere que estén frías.
Café/Té Caliente	Té Hatsu (Sabores	2 Termos (o jarras grandes) Tinto (Café negro) Agua Aromática/Infusiones		Fresco y caliente, disponible todo el día.
Aromática	Variados)			
				Selecciones variadas.

Categoría	Ítem Específico	Cantidad Total	Notas
Snacks Salados	Paquetes de Papas Variados	20 Paquetes	De marcas reconocidas.

Tabla Fría	Tablas de Quesos y Jamones	1 Tablas	Variedad de quesos y carnes frías de alta calidad.
Fruta Fresca	Canastas de Frutas Variadas	1 Canastasgrandes	La fruta debe estar lavada y desinfectada.
Plato	Sándwiches de Pollo y Queso	10 unidades	Frescos, bien empacados y listos para consumir.
Almuerzo	Platos variados carne y pollo	Cena	Pizza o Hamburguesa

4. **CAMERINO DE PRODUCCIÓN / CAMBIO RÁPIDO (*Quick Change Room*) (Capacidad para 16 personas)**

Este camerino es para el **Staff de Producción y Técnico** del **TOUR LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS** y funcionará como el área de **Cambio Rápido (*Quick Change Room*)**.

Ítem	Cantidad	Notas Adicionales
Snack Salado	20 bolsas de Papas Fritas	
Agua Purificada	100 Botellas chicas de 325ml	Frías y a temperatura ambiente.
Rehidratantes	12 Gatorades o Bebidas Rehidratantes	Sabores varios.
Energéticas	15 Monster Verdes	MUY IMPORTANTES para el equipo técnico.
Refrescos	20 Refrescos de Cola en lata	Fríos.
Sabores Surtidos	12 Refrescos de sabores surtidos	Fríos (latas).
ALMUERZO	Platos variados carne y pollo	Cena pizza o Hamburguesa