



РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП
ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА
ПРОГРАММЫ

100

ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
2023





РЕСПУБЛИКА КРЫМ

Республика Крым имеет площадь более 26 тыс. кв. км и входит в южный федеральный округ России. На западе и юге омывается Черным, на востоке – Азовским морями.

Крым является примером исторически сложившейся многонациональной и мультикультурной социальной системы. На благодатной крымской земле в дружбе и согласии проживают и успешно трудятся представители около 130 этнических групп: русские и белорусы, украинцы и крымские татары, армяне и грузины, испанцы и немцы, болгары и греки.

Столица Республики Крым – город Симферополь.

Территория Крыма отличается природным разнообразием, мягким климатом и большим количеством солнечных дней. Природно-заповедный фонд включает 158 объектов и территорий. Имеется 7 заповедников общей площадью около 64 тыс. га. Крымские горы, расположенные в южной части полуострова, разделяют территории на северную равнинную и южную горную. Вдоль южного подножия Крымских гор простирается узкая полоса Южного берега Крыма, где произрастают целебные реликтовые растения.

Полезные ископаемые полуострова представлены железными рудами, минеральными солями, месторождениями природного газа на морском шельфе. Добывается сырье для строительных материалов.

В Крыму более ста рек, большое количество лиманных соленых озер.

Побережье Крыма – одна из важнейших курортных зон России (климатотерапия, морские купания и солярии, уникальные лечебные грязи). Многочисленные санатории, пансионаты, дома отдыха, гостиницы, турбазы Крыма открыты гостям и жителям солнечного полуострова. В значительной мере с этим связана специализация и других отраслей сферы услуг.

В структуре индустрии Крыма ведущее место занимает пищевая промышленность, ориентированная на переработку местного сырья. Среди ее отраслей общегосударственное значение имеют винодельческая, рыбоперерабатывающая, консервная, эфиромасличная.

В Крыму успешно функционируют предприятия химического комплекса. Значительные объемы производства принадлежат предприятиям машиностроения.

Крымский полуостров очаровывает и влечет красотой своей природы, многообразием пейзажей, колоритной историей и богатством памятников культуры.

Но главной ценностью Крыма являются люди, которые здесь живут и своим трудом преумножают богатство родного края.



ПРИВЕТСТВУЮ ВСЕХ УЧАСТНИКОВ ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА ПРОГРАММЫ «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ», ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ В ЭТОМ ГОДУ РЕСПУБЛИКУ КРЫМ!

Конкурс организован МОО «Академия проблем качества» и реализуется при активном участии региональных Центров стандартизации, метрологии и испытаний на основе общественно-государственного соглашения о партнерстве и сотрудничестве с Росстандартом. Ежегодно в конкурсе участвуют тысячи предприятий практически всех субъектов Российской Федерации. Этот конкурс, ставший уже традиционным в России, в Республике проводится впервые после присоединения к России.

В Крыму в последнее время наметились позитивные сдвиги в экономическом развитии действующих и вновь создаваемых предприятий. Примером служат результаты Конкурса, при подведении итогов которого учитывались и оценивались все показатели хозяйственной деятельности предприятий и организаций, качество их продукции и услуг, работа по созданию эффективных систем менеджмента качества и безопасности.

Рыночные преобразования в экономике России обусловили приоритетную роль качества в повышении конкурентоспособности продукции и экономической стабильности предприятий в целом. Сегодня всем ясно, что сами предприятия должны принимать и осуществлять решения, направленные на стратегию собственного развития, на поиск новых потребителей и установление партнерских отношений с ними, на развитие своего персонала, на повышение качества продукции и услуг. Именно из таких решений, которые принимаются руководителями отдельных предприятий, и складывается экономический рост Крыма и России.

Специалисты ФБУ «Крымский ЦСМ» проводят обширную работу по привлечению предприятий и организаций к участию в Конкурсе, предоставляют организационно-методическую поддержку. На базе организаций системы Росстандарта работают региональные конкурсные комиссии. На региональном – первом и главном этапе конкурса – специалисты и эксперты региональных комиссий провели отбор лучших товаров и услуг на основе данных самооценки предприятий по специальной анкете, результатов испытаний продукции, анализа документов и материалов, представленных конкурсантами, оценок экспертов по различным видам продукции и итогов общественного смотра, которым завершается региональный этап. Победители регионального этапа выходят на второй – федеральный этап. Победа в конкурсе способствует росту объема продаж, повышению лояльности со стороны потребителей продукции и услуг.

Перспективы Конкурса несомненны. Уверен, что и в будущем он будет пополняться новыми яркими именами лучших коллективов.

Конечно же, престиж Конкурса будет возрастать из года в год, а соревнование за право стать победителем будет стимулировать промышленную элиту к инициативе и поиску новых путей использования мирового опыта в импортозамещении.

Конкурс позволяет ближе познакомиться с новыми достижениями отечественных товаропроизводителей, возможностями нашего прекрасного крымского края, с его людьми, профессионалами своего дела, трудом которых создается благосостояние и будущее Республики Крым. Нам есть, чем гордиться!

Желаю всем дальнейших побед, новых достижений, высоких экономических результатов, успехов в производственной и коммерческой деятельности!

С уважением
Генеральный директор ФБУ «Крымский ЦСМ»
Коптев Геннадий Михайлович

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ»

ФБУ «Крымский ЦСМ» осуществляет полномочия Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в реализации государственной политики в сфере стандартизации, обеспечения единства измерений, подтверждения соответствия в пределах функций, определенных Уставом, на территории Республики Крым.

Основной задачей ФБУ «Крымский ЦСМ» в сфере технического регулирования является создание в регионе условий для обеспечения качества и безопасности товаров и услуг, повышения их конкурентоспособности, поддержания единства измерений, защита граждан и отечественной экономики от последствий недостоверных результатов измерений.

История учреждения начинается с 1923 года, когда в Симферополе было организовано Крымское отделение Донской Поворочной палаты. С расширением круга задач учреждение меняло и своё название, и статус, пока в конце 2014 года не получило статус федерального. История Центра неразрывно связана с развитием промышленности, агропромышленного комплекса и сферы услуг.

20 мая 1875 года в Париже Российская империя подписала Метрическую конвенцию, обеспечившую единство метрических стандартов в 17 странах. В её основу легли метрология, государственный надзор и контроль по обеспечению единства измерений. В Советское время она была подкреплена мощной системой стандартизации, которая устанавливает требования к продукции, производственным процессам и услугам. В 60-х годах XX века в нашей стране начинает функционировать государственный надзор за выполнением стандартов, норм и правил.



После распада СССР в Украине начинается постепенное формирование системы технического регулирования. Появляются государственные стандарты, которые постепенно стали вытеснять советские. В это же время возникает государственная система сертификации УкрСЕПРО, которая фактически на тот момент была единственным инструментом защиты рынка от некачественной продукции. Сочетание этих трёх составляющих легли в основу создания системы менеджмента.

С вхождением Крыма в Российскую Федерацию специалисты ФБУ «Крымский ЦСМ» в короткие сроки прошли переквалификацию, что позволяет им успешно выполнять задачи, возложенные на Центр.

СМЕНА НАЗВАНИЙ

1923 – Крымское отделение Донской Поверочной палаты;

1924 – Крымская поверочная палата мер и весов;

1932 – Крымское областное бюро по стандартизации;

1936 – Крымское областное управление мер и приборов;

1938 – Крымское управление уполномоченного комитета по делам мер и измерительных приборов;

1944 – Крымское управление уполномоченного комитета по делам мер и измерительных приборов при Крымоблисполкоме;

1956 – Крымская государственная контрольная лаборатория по измерительной технике;

1967 – Крымская областная лаборатория госнадзора по стандартам и измерительной технике;

1979 – Крымский центр стандартизации и метрологии;

1993 – Крымский центр стандартизации, метрологии и сертификации;

1996 – Крымский государственный центр стандартизации, метрологии и сертификации;

2003 – Государственное предприятие «Крымский региональный научно-производственный центр стандартизации, метрологии и сертификации»;

2007 – Государственное предприятие «Крымский научно-производственный центр стандартизации, метрологии и сертификации» (ГП «Крымстандартметрология»);

С декабря 2014 – Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Крым» (ФБУ «Крымский ЦСМ»).

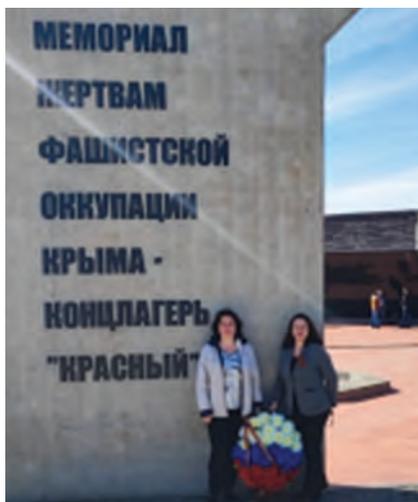
На сегодняшний день Центр выполняет следующие функции:

В области обеспечения единства измерений Центр:

- осуществляет поверку средств измерений;
- осуществляет калибровку средств измерений;
- проводит работы по метрологической экспертизе технической документации;
- проводит аттестацию методик (методов) выполнения измерений;
- проводит испытания средств измерений в целях утверждения типа;
- проводит аттестацию испытательного оборудования;
- осуществляет оценку состояния измерений в испытательных и измерительных лабораториях;
- проводит работы по техническому обслуживанию изделий медицинской техники.

В области стандартизации:

- формирует и ведет фонд нормативных документов по стандартизации, обеспечению единства измерений, оценке соответствия, аккредитации;





- осуществляет учетную регистрацию каталожных листов на товарную продукцию;
- распространяет официальные копии стандартов;
- оказывает информационные услуги в области технического регулирования и метрологии; оказывает методическую помощь в разработке стандартов организаций, технических условий на продукцию;
- проводит экспертизу нормативной и технической документации;
- проводит консультации по стандартизации;
- оказывает методическую помощь по вопросам разработки и внедрения систем менеджмента;
- организует конкурсы, семинары, конференции и выставки.

В области проведения работ по подтверждению соответствия:

- проводит сертификацию продукции, услуг и систем менеджмента;
- проводит испытания пищевой и промышленной продукции, в т.ч. испытания нефтепродуктов и сжиженных углеводородных газов;
- проводит работы по классификации объектов туристской индустрии.

Метрологическая служба ФБУ «Крымский ЦСМ» аккредитована в национальной системе аккредитации Федеральной службой по аккредитации на право проведения поверки средств измерений, калибровки средств измерений, аттестации методик (методов) измерений и метрологической экспертизы технической документации, проведение испытаний в целях утверждения типа средств измерений (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.310576) и соответствует требованиям ISO/IEC 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

Компетентность Органов по сертификации продукции, услуг и систем менеджмента ФБУ «Крымский ЦСМ» подтверждена Федеральной службой по аккредитации (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.10OC14 и RA.RU.10AB89).

Испытательная лаборатория пищевой и промышленной продукции ФБУ «Крымский ЦСМ» аккредитована в национальной системе аккредитации Федеральной службой по аккредитации Российской Федерации на техническую компетентность и независимость (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ЛП02).

Лаборатория и Орган по сертификации продукции внесены в национальную часть единого реестра органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза.

Право проведения работ по классификации гостиниц и пляжей подтверждено аттестатами аккредитации: AA-81 от 14.07.2020 г., выданным Министерством экономического развития Российской Федерации, и AA-025-2022 от 21.07.2022 г., выданным Федеральным агентством по туризму Российской Федерации.

В декабре 2023 года ФБУ «Крымский ЦСМ» отметил свой юбилей – 100-летие!

*Руководитель: генеральный директор –
Коптев Геннадий Михайлович*

🏠 **Адрес:** Республика Крым, г. Симферополь, улица имени газеты Крымская Правда, дом 61

☎ **Телефон:** (3652) 44-69-61; (3652) 77-35-43

Электронная почта: kanc@crimeacsm.ru, crimea_csm@mail.ru

Сайт: www.crimeacsm.ru

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ»

1. Основные положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует статус и порядок проведения регионального этапа Конкурса «100 лучших товаров России».

1.2 Настоящее Положение определяет требования к участникам регионального этапа Конкурса, порядку предоставления заявок на региональный этап Конкурса, сроки проведения. Положение действует до завершения конкурсных мероприятий.

1.3 Дополнительная информация, комментарии к конкурсным номинациям, порядок формирования заявок публикуется на официальном сайте ФБУ «Крымский ЦСМ».

2. Цели регионального этапа Конкурса

2.1 Содействие всестороннему совершенствованию деятельности товаропроизводителей с учетом требований нормативных правовых актов и систем производственного менеджмента на основе национальных стандартов Российской Федерации.

2.2 Повышение доверия потребителей к отечественным товарам и услугам.

2.3 Консолидация научного, инженерного и административно-производственного потенциалов предприятий и организаций в целях продвижения идей качества, экологичности, безопасности и ресурсоэффективности в сферы хозяйственной деятельности производителей, а товаров – в среду их потребителей

2.4 Общественно-государственная поддержка позитивных процессов повышения качества и безопасности продукции и услуг на предприятиях и в организациях различных секторов экономики, в том числе микропредприятий, а также предприятий малого и среднего бизнеса.

2.5 Содействие повышению конкурентоспособности реального сектора российской экономики, ускорению импортозамещения и наполнению внутреннего рынка страны инновационными, высококачественными, экологичными и безопасными товарами отечественного производства.

3. Задачи регионального этапа Конкурса

3.1 Стимулирование организаций конкурсантов к повышению качества, безопасности и конкурентоспособности региональной продукции и услуг путем внедрения высокоэффективных методов управления качеством, улучшения внутренних процессов, внедрения систем управления качеством, проведения добросовестных внутренних и внешних оценок своей продукции в процессе производства и перед вводом в обращение.

3.2 Оказание консультативно-методической помощи в областях внедрения и развития эффективных систем менеджмента (в областях качества, экологичности, безопасности труда и охраны здоровья, материало- и энергоэффективности) отечественным товаропроизводителям, в том числе микро- и малым предприятиям.

3.3 Мониторинг и стимулирование внедрения технико-технологических, инфраструктурных, организационно-управленческих и иных инноваций на основе обмена опытом хозяйственной деятельности предприятий и организаций конкурсантов.

3.4 Мониторинг результатов деятельности товаропроизводителей.

3.5 Защита товаропроизводителей от контрафакта с применением голографической идентификации (голографический проект «Знак победителя»).

3.6 Непрерывная актуализация базы данных корпоративно-информационной системы, и на этой основе достоверное информирование потребителей о лучших отечественных товаропроизводителях и их товарах.

3.7 Содействие товаропроизводителям в повышении их имиджа, конкурентоспособности и в продвижении товаров на внутренний и зарубежные рынки.

3.8 Распространение позитивного опыта российских предприятий и организаций путем издания печатной продукции, размещения информации в интернете, оказания помощи в проведении региональных выставок и ярмарок.

4. Организаторы

4.1 Организатором Программы «100 лучших товаров России» является Межрегиональная общественная организация «Академия проблем качества» (далее – Академия).



Программа реализуется при поддержке:

Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) на основе Соглашения об общественно-государственном партнерстве и сотрудничестве от 10.06.2016 и Совета по качеству при Росстандарте;

Автономной некоммерческой организации «Российская система качества» на основе Соглашения о партнерстве и сотрудничестве от 21.07.2017.

Программа организуется на постоянной основе в формате общественно-государственного партнерства.

Основанием для организации и проведения Конкурса в 2023 году является письмо МОО «Академия проблем качества» Главам субъектов Президиума Академии к руководителям региональных центров стандартизации, метрологии и испытаний Росстандарта от 01.02.2023 г. № 120-9А/100-02, Регламент Всероссийского конкурса Программы «100 лучших товаров России» 2023 года и настоящее Положение.

4.2 Организатором регионального этапа Конкурса на территории Республики Крым является Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Крым» (далее – ФБУ «Крымский ЦСМ») в соответствии с доверенностью и договором поручения от 08.02.2023 № 9101 МОО «Академия проблем качества», при поддержке и участии органов исполнительной власти и муниципальных образований Республики Крым.

На базе ФБУ «Крымский ЦСМ» создается Региональная комиссия по качеству Республики Крым (далее – РКК).

Состав РКК формируется из представителей региональных органов исполнительной власти, территориальных органов федеральных органов исполнительной власти, общественных и некоммерческих организаций, экспертов ФБУ «Крымский ЦСМ». Также в состав РКК могут привлекаться в качестве экспертов специалисты в конкретных областях деятельности в соответствии с номинациями оцениваемых видов продукции и услуг. Состав РКК утверждает Председатель региональной комиссии по вопросам качества Республики Крым – генеральный директор ФБУ «Крымский ЦСМ».

РКК разрабатывает перечень мероприятий по организации и проведению конкурса, в том числе:

- утверждает календарный план своей работы с учетом завершения конкурса до 4 июня;
- информирует потенциальных участников конкурса, включая руководство предприятий, организаций, общественность и СМИ, о начале очередного конкурса и финансовых условиях его проведения;
- определяет перечень предприятий и индивидуальных предпринимателей участников регионального этапа конкурса;
- представляет предприятиям полный пакет документов в электронном виде, необходимых для участия в конкурсе;
- совместно с руководством предприятий (организаций) проводит общественные смотры продукции участников конкурса;
- осуществляет всестороннюю экспертную оценку представленных товаров и выдвигает лучшие из них на федеральный этап;
- предоставляет предприятиям методику проведения самооценки выставляемых на конкурс товаров (продукции и услуг);
- определяет размер регистрационного взноса;
- утверждает форму заявки на участие в конкурсе, анкеты на товар (услугу), договора об оказании услуг, матрицы экспертных оценок;
- определяет предприятия, вышедшие на федеральный этап конкурса, оформляет итоговый протокол и заключение, направляемые в дирекцию программы «100 лучших товаров России» вместе с комплектом документов для участия товаров в федеральном этапе конкурса.

5. Участники Конкурса

Участниками Конкурса могут быть предприятия и организации Республики Крым различных организационно-правовых форм собственности, в том числе микробизнеса, малого и среднего бизнеса, осуществляющие производство продукции или оказание услуг.

6. Условия проведения Конкурса

Конкурс проводится в следующих двух товарных группах:

- продукция;
- услуги.

В Конкурсе предусмотрены номинации:

- «А» – Продовольственные товары;
- «В» – Промышленные товары для населения;
- «С» – Продукция производственно-технического назначения;

- «Р» – Изделия народных и художественных промыслов;
- «У» – Услуги для населения;
- «V» – Услуги производственно-технического назначения.

7. Регламент регионального этапа Конкурса

7.1 Региональный этап Конкурса проводится в четыре этапа:

- прием и регистрация заявок;
- экспертиза представленных документов;
- экспертная оценка продукции/услуги (заседание экспертной комиссии)
- подведение итогов.

7.2 К участию в региональном этапе Конкурсе не допускаются следующие товары:

- лекарственные формы и средства;
- табачные изделия;
- продовольственные товары, в состав которых входят генно-модифицированные составляющие, превышающие установленные соответствующими нормативно-правовыми актами и национальными стандартами значения, а также любая продукция, услуга, не соответствующая требованиям действующих технических регламентов;
- услуг социально-сомнительного характера, например, игорных заведений.

8. Этапы

8.1 Прием и регистрация заявок

8.1.1 Для участия в региональном этапе Конкурса организация подает в ФБУ «Крымский ЦСМ» заявку и комплект документов в период, установленный календарным планом Конкурса.

Заявка на участие в конкурсе оформляется только на один вид (тип, марку), выпускаемого или на одну ассортиментную группу конкурсного товара выпускаемого по одному нормативному документу (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СТО).

К ассортиментной группе относятся товары: из одного набора, класса, вида или назначения, объединенные сходным составом потребительских свойств и применения, по общности упаковки, либо по признаку единства идентификации ассортимента товаров (продукции или услуги), размещенных в одной упаковочной единице, например, набор различных конфет. В одну ассортиментную группу входит не более четырех типовых представителей, сходных по конструкции (конфигурации).

Количество подаваемых на регистрацию заявок на участие в конкурсе от одного предприятия, организации или частного предпринимателя не ограничено.

8.1.2 Состав комплекта документов на конкурсный товар/услугу

8.1.2.1 Документация предприятия на бумажных носителях:

- заявка на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса Программы «100 лучших товаров России»;
- анкета на товар (продукцию, услугу) заполняется в соответствии с номинациями (отправляется в формате Word на электронную почту kgcsms_ntd@mail.ru оригинал предоставляется на бумажном носителе с подписью руководителя и печатью организации);
- копии сертификатов соответствия или деклараций о соответствии продукции требованиям ТР ТС, ТР ЕАЭС, продукции и услуг – требованиям добровольной системы сертификации; уведомления от органов санитарно-эпидемиологического надзора;
- копия экологического сертификата на продукцию; (при наличии);
- копия протоколов испытаний заявленной продукции;
- копия протокола испытаний и/или подлинник гарантийного письма руководителя предприятия-товаропроизводителя об отсутствии (особенно в детском питании) или о допустимом содержании генетически модифицированных организмов (ГМО) в пищевой продукции;
- копия свидетельства (при наличии) о государственной регистрации продукции в рамках Евразийского экономического союза;
- образец этикетки или упаковки с информацией для потребителей (маркировки);
- копии документов, подтверждающих обоснованность вынесения на упаковку (маркировку) информации об отличительных признаках товара (продукции).
- паспорт изделия и инструкция по его применению (при наличии).

8.1.2.2 Документация предприятия (при наличии) на электронных носителях (скан-копии) направляется в ФБУ «Крымский ЦСМ» посредством флеш-накопителя:

- документы на интеллектуальную собственность по п. 3.1.4 (для номинаций «Продовольственные товары», «Промышленные товары для населения», «Продукция производственно-технического

назначения»), по п. 3.3.7 (для номинации «Изделия народных и художественных промыслов»), по п. 3.1.3 (для номинаций «Услуги для населения», «Услуги производственно-технического назначения») (при наличии);

– сертификаты соответствия для систем менеджмента/система менеджмента качества (СМК), система экологического менеджмента (СЭМ), система менеджмента безопасности труда и охраны здоровья (СМБТиОЗ), система менеджмента энергоэффективности (СМЭ), система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) (при наличии) или на интегрированную систему менеджмента;

– приказ Руководителя о разработке, внедрении системы менеджмента, в случае, если система менеджмента внедрена, но ещё не сертифицирована;

– дипломы (Лауреата/Дипломанта) конкурсов Премий Правительства РФ в области качества;

– титульный лист экологического паспорта природопользователя (при наличии);

– документ, подтверждающий безопасность товара для потребителей, в т.ч. для химической продукции – паспорта безопасности, для химических веществ – документы о соответствии регламенту REACH (при наличии);

– свидетельство о регистрации опасного объекта (в государственном реестре опасных производственных объектов);

– полис обязательного страхования гражданской ответственности (для владельца опасного объекта – за причинение вреда в результате аварии) (при наличии);

– документы по энергосбережению и энергоэффективности на предприятии;

– титульный лист коллективного договора или устава;

– лицензии на виды деятельности, на право пользования первичными ресурсами, на сбросы, выбросы и отходы;

– свидетельство на право применения товарного знака, торговой марки на продукцию, или на знак обслуживания для услуг (при наличии);

– копия каталожного листа продукции;

– копия свидетельства о постановке на государственный учет объекта, оказывающего негативное воздействие на окружающую среду (ФЗ от 10 января 2002 № 7-ФЗ, ст. 4.2 (для предприятия категории обязательно внедрение наилучших доступных технологий);

– копии документов (сертификаты соответствия, декларации о соответствии и др.), подтверждающих безопасность применяемых при производстве конкурсной продукции сырья, материалов, комплектующих;

– копии (при наличии) всех политик, действующих на предприятии;

– отзывы потребителей о качестве продукции/услуг (не менее 5);

– динамика объемов производства и продаж за последние два года;

– иллюстративный материал для верстки каталога в соответствии с Требованиями к представлению исходных материалов (приложение 5 к Регламенту);

– копии технической документации на конкретный вид продукции: СТО, ТИ, ТУ. В случаях, когда по решению предприятия (изготовителя), данные документы отнесены к конфиденциальной информации и являются объектом коммерческой тайны, предоставляются сканы титульных листов. Копии ГОСТ и ГОСТ Р предоставлять не нужно.

Примечание.

1) Скан-копии должны быть кратко словесно идентифицированы, а не только пронумерованы;

2) Все указанные документы, копии которых предоставляются в комиссию, должны иметь срок действия до 31 декабря текущего года. Для документов, сроки которых заканчиваются ранее вышеуказанной даты, предприятия представляют письма, подтверждающие проведение работ по продлению сроков действия документов на соответствующие товары;

3) документы не возвращаются, но обеспечивается конфиденциальность использования представленной информации.

Секретарь РКК принимает заявки с комплектом документов и ведет их учет в журнале регистрации заявок с присвоением номера, указанием даты их приема.

ФБУ «Крымский ЦСМ» в течение 5 дней со дня получения заявки заключает договор на оказание услуг в рамках участия в региональном этапе Конкурса «100 лучших товаров России» с организационно-участником, направляет ей счет на оплату.

8.2 Анализ представленных документов

После регистрации оргкомитетом РКК проводится анализ заявки и представленных документов относительно:

- правильности оформления заявки и достоверности реквизитов заявителя;
- правильность заполнения заявки относительно конкурсной продукции/услуги: определение ассортиментной группы включающей не более четырех типовых представителей, выпускаемых по одному нормативно-техническому документу (ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ, др.);
- наличия необходимых документов, как на бумажных носителях, так и в электронном виде;
- наличия необходимых подписей и оттиска печати на заявке, анкете и скан-копиях документов;
- правильность формирования комплекта документов на электронных носителях, в т.ч. соблюдение требований к материалам для верстки каталога Всероссийский конкурс Программы «100 лучших товаров России»

8.3 Экспертная оценка продукции/услуги

РКК производит всестороннюю экспертную оценку качества, экологичности, безопасности и охраны труда, материало- и энергоэффективности, а также других характеристик, необходимых для объективного определения лучших товаров регионального этапа, в том числе:

- устраивает выставки, обсуждения, дегустации продуктов, опросы потребителей о качестве и безопасности, экологичности и ресурсоэффективности товаров;
- организует (при необходимости) дополнительные испытания конкурсных товаров;
- учитывает наличие (отсутствие) сведений о претензиях к товарам предприятий-конкурсантов со стороны региональных контролирующих органов.

Эксперты РКК на основе анализа документов, материалов и образцов, представленных предприятиями, заполняют Матрицу экспертных оценок (далее – МЭО) товара.

8.4 Подведение итогов

При подведении итогов и документировании результатов регионального этапа РКК руководствуется идентификаторами из документа «Заключение РКК».

РКК выдвигает товары на федеральный этап Конкурса из числа победителей регионального этапа и оформляет Итоговый протокол с приложениями: «Заключение РКК», Матрицу экспертных оценок, рекомендации для награждения призами Конкурса и помогает товаропроизводителям оформить пакет документов.

9. Награждение участников регионального этапа

По результатам регионального этапа РКК издает каталог «Лучшие товары Крыма», размещает информацию на сайте, организует награждение победителей, участвует в организации выставок. Победителям регионального этапа Конкурса вручаются дипломы, наградная и сувенирная продукция.

10. Сроки проведения

Сроки проведения регионального этапа Конкурса «100 лучших товаров России» (8 февраля – 4 июня текущего года):

- прием заявок – до 25 мая текущего года;
- работа РКК – май – июнь текущего года.

11. Финансовое обеспечение Конкурса

Участие предприятий и организаций в Конкурсе осуществляется на основе целевого финансирования его участниками.

Организация – заявитель оплачивает регистрационный взнос при подаче заявки на участие в Конкурсе. Регистрационный взнос составляет 12000 рублей (в т. ч. НДС 20%). Регистрационный взнос включает в себя расходы на рекламную кампанию, аренду помещений, на организационно-методическое, техническое и информационное обеспечение конкурса, проведение мероприятий награждения победителей конкурса, издание каталога товаров и услуг победителей конкурса, организацию и проведение мероприятий конкурса. Мероприятия конкурса осуществляются в пределах средств образованного фонда.

Основанием для оплаты регистрационного взноса организацией-заявителем за участие в Конкурсе являются:

- заявка на участие в конкурсе;
- договор на оказание услуг в рамках участия в региональном этапе Конкурса «100 лучших товаров России» (далее – Договор), заключаемый между ФБУ «Крымский ЦСМ» и организацией-участником;
- счет на оплату, выставленный ФБУ «Крымский ЦСМ» на основании зарегистрированной заявки участника.

Возврату регистрационный взнос не подлежит.



ПРОДУКЦИЯ

***Продовольственные товары
Промышленные товары для населения
Продукция производственно-
технического назначения***

Общество с ограниченной ответственностью Тепличный Комбинат «Белогорский» (ООО ТК «Белогорский»)



ООО ТК «БЕЛОГОРСКИЙ» зарегистрировано 25 ноября 2016 года. При производстве продукции в ООО ТК «Белогорский» применяется ряд современных технических решений, перечень которых включает:

- систему капельного полива с повторным использованием дренажа питательного раствора;
- систему полива рассадного отделения «прилив-отлив»;
- систему испарительного охлаждения и доувлажнения воздуха;
- систему подкормки растений углекислым газом;
- систему ассимиляционного освещения.

Слабая интенсивность естественного освещения в осенне-зимний период не позволяет выращивать в теплицах овощные культуры без дополнительного источника искусственного досвечивания. Новейшая современная технология светокультуры основана на создании всех условий микроклимата с использованием искусственного электродосвечивания в качестве основного источника света.

Овощи и зелень – одни из важных составляющих нашего рациона питания. Они восполняют нехватку витаминов, минералов и других полезных составляющих в организме, а также зачастую обладают лечебным воздействием. Наиболее ценными из них являются те, которые практически сразу после сбора попадают на прилавок. С этой точки зрения наиболее выгодно смотрится продукция Тепличного комбината «Белогорский», которая обладает низкой себестоимостью, высокими вкусовыми качествами, долгим сроком хранения, оставаясь в тоже время экологически чистой и здоровой.

*Руководитель: Генеральный директор –
Козлова Марина Николаевна*

 **Адрес:** Республика Крым, Район Белогорский, село Яблочное, улица Шоссейная, дом 1-В, литера А строение 1

 **Телефон:** 8 (36559) 9-57-00

Электронная почта: info.tkb@gorkunov.com

Сайт: tkblg.ru

Огурец среднеплодный сорта «Мева»

Среднеплодный гибрид. Обладает прекрасными вкусовыми свойствами, не имеет никаких вредных примесей. Благодаря минеральному составу, огурцы дают здоровье нервной системе, укрепляют память, умственные способности, защищают от атеросклероза.





Общество с ограниченной ответственностью «Фрукты Старого Крыма» (ООО «ФСК»)

Компания Фрукты Старого Крыма, основанная в 2014 году, является крупным динамично развивающимся предприятием полного цикла: от выращивания до оптовой реализации яблок разных сортов по всей России. Общая площадь в Крыму яблоневых садов составляет 255 га. Для закладки новых садов используются саженцы, специально выращенные в питомниках Италии, Бельгии, Крыма. Наше главное преимущество – выращивание 100% натурального яблока. Это достигается за счет минимальной обработки плодов и самих яблоневых садов, поскольку плодородные почвы Крыма и умеренный климат способствуют получению богатых урожаев высококачественных и натуральных плодов.

Благодаря использованию передовых (итальянских) технологий и европейского оборудования в течение всего цикла от выращивания до обработки плодов, компания стремительно увеличивает объемы по выращиванию яблок. В настоящее время ООО «Фрукты Старого Крыма» планомерно внедряет процессы механизации производства.

В 2017 году был построен пруд-накопитель водоизмещением 250 тыс. м³. Полив осуществляется по принципу капельного орошения. Подача влаги осуществляется дозированно и систематически, малыми порциями. Урожай созревает равномерно, а почва сохраняет свою плодородность – ведь из нее не вымываются минеральные вещества. Кроме того, вместе с водой по капельным системам осуществляется и подкормка, что позволяет экономить удобрения и трудозатраты.

Предприятием обеспечиваются высокая урожайность и качество яблок, которые превосходят нормативные показатели по содержанию сухих веществ: пектина, сахара и обладают неповторимым вкусом и ароматом, в соответствии с требованиями ГОСТа.

Сбор урожая осуществляется с использованием современной агротехники, обеспечивающей бережный уход и съем яблок. Наличие собственных плодохранилищ позволяет хранить яблоки в условиях регулируемой газовой среды. Данные современные технологии хранения позволяют сохранить потребительские свойства яблок вплоть до сезона сбора нового урожая.

ООО «Фрукты Старого Крыма» расширяют на постоянной основе сорта (виды) яблок в соответствии с потребностями рынка.

*Руководитель: генеральный директор –
Герасимова Елизавета Борисовна*

 **Адрес:** Республика Крым, Кировский район, село Приветное, ул. Трудовая, д. 44

 **Телефон:** 8(800)350-86-04, +7 (4932) 34-60-18

Электронная почта: support@fruktistarogokrimea.ru

Сайт: <https://www.fruktistarogokrimea.ru/>



Яблоки сорт «Гала Шнико Ред»

Плоды не слишком крупные, в среднем по 130 г. Яблоки полностью покрыты довольно мягкой и нежной красной кожурой, которая разбавляется желтовато-зелёными полосами. Мякоть светло-желтая, плотная, сочная, с хорошим содержанием сахара. Вкус у плодов отменный и ярко выраженный аромат. Сорт ценится за красоту плодов и десертный вкус.

Яблоки сорт «Гренни Смит»

У яблока сорта Гренни Смит характерно выраженный кисло-сладкий вкус, твердая консистенция с ярко-зеленой плотной и хрустящей кожицей. Масса яблок 180-200 г. Яблочная мякоть остается плотной при термальной обработке, что делает этот сорт очень популярным в кулинарии. Эти яблоки можно отнести к диетическим продуктам, так как каждые 100 г мякоти фрукта содержат всего 47 ккал, что объясняется малым количеством естественных сахаров.

Яблоки сорт «Голден Рейнджерс»

Плоды среднего и выше среднего размера 150-200 г, округло-конусовидные, слегка ребристые, зеленовато-желтые, с выраженным ароматом, десертного сладкого вкуса. Основные назначения сорта – потребление в свежем виде, при изготовлении осветленных соков, сидров с выраженным сладким вкусом.

Яблоки сорт «Фуджи»

Средний вес яблок около 200-250 г, имеют правильную слегка вытянутую, цилиндрическую форму. Блестящая желто-зеленая кожица при созревании плодов почти полностью покрывается нежным розово-красным оттенком, слегка размытым румянцем. Мякоть светло-кремовая, очень сладкая, сочная, плотноватая и нежная. Она обладает десертным, очень приятным и освежающим вкусом с преобладающей сладостью и характерным ароматом.



Общество с ограниченной ответственностью «Новатор» (ООО «Новатор»)

Джанкойский городской молочный завод организован в 1928 году. Завод располагался по ул. Калинина. 10. Для завода было выделено старое здание, в котором и действовал молочный завод до момента постройки нового. В основном завод производил закупку молока у населения города и района, колхозов и совхозов, молочно-товарных ферм. В 1962 году в Северо-восточной части города началось строительство нового завода, которое было закончено в марте 1966 года по ул. Первомайской, 27. С тех пор началась новая история Джанкойского гормолзавода.

Джанкойский молокозавод «НОВАТОР» является крупнейшим предприятием по переработке молока в Республике Крым. Предприятие выпускает настоящую живую молочную продукцию, которая помимо своих отменных вкусовых качеств несет всю необходимую заложенную природой пользу, и является неизменным фундаментом нашего здоровья. Бренды «Джанкойское молоко», «Джанкойский сыр», «Азбука Крыма», «Милая деревня» хорошо знакомы жителям и гостям Крыма. Ассортимент включает в себя сливочное масло, сыры твердые и полутвердые, плавленые и рассольные, мягкие сыры, цельномолочную, кисломолочную и термостатную продукцию.

На предприятии внедрены международные стандарты менеджмента безопасности и качества.

Завод имеет производственную лабораторию, оснащенную современным оборудованием и тест-системами. Она осуществляет доскональную проверку входящего молока как по физико-химическим показателям, так и на наличие антибиотиков и обеспечивает жесткий контроль каждой производственной партии. Поэтому потребитель может быть уверен в высочайшем качестве и пищевой безопасности.

Многолетний опыт, традиционные рецептуры, без использования заменителей и консервантов, современное оборудование, первоклассное сырье, более 1200 специалистов, которые ежедневно вкладывают свои силы и душу в любимое дело. Все для того, чтобы потребитель получал полезную и натуральную молочную продукцию.

Собственный автопарк предприятия позволяет осуществлять быструю и качественную доставку на завод сырого молока в специализированных цистернах с охлаждением и отвечает за наличие свежайшей готовой продукции во всех городах Крыма. Фирменная торговая сеть предприятия на сегодняшний день насчитывает более 200 торговых точек.

Грамотное управление и топ-менеджмент, слаженный коллектив профессионалов своего дела, постоянное стремление вперед, открытость инновациям, тщательный выверенный контроль всех без исключения этапов производства и чуткая реакция на ассортиментные требования рынка позволяют нам быть лучшими в своем сегменте.

Оборудование завода постоянно модернизируется, увеличиваются производственные мощности, расширяется ассортимент выпускаемой продукции, осваиваются новые виды продукции.

Руководитель: директор – Залесский Руслан Петрович

 **Адрес:** Республика Крым, г. Джанкой, Первомайская ул., д. 62

 **Телефон:** 8 800 234 90 99; +7(36564) 3-11-30

Электронная почта: contact@novator.com.ru

Сайт: <http://novator.com.ru/>

НОВАТОР
— ЗАВОД —
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ





Творог с массовой долей жира 5% ТЗ Азбука Крыма

Творог «Азбука Крыма» изготовлен из натурального молока, что позволяет сохранить все полезные свойства продукта. Творог отличается уникальным творожным зерном, свежим кисломолочным вкусом, высоким содержанием белка, кальцием и необходимыми организму аминокислотами. Поэтому его рекомендуют употреблять для поддержания нервной системы, укрепления костной ткани и образования новых клеток.

Сыр полутвердый «Джур-Джур» с массовой долей жира в сухом веществе 50% ТЗ Азбука Крыма

Полутвердый сыр «Джур-Джур» (в переводе с крымскотатарского – «журчащая вода») назван в честь крымского водопада и производится по типу «Старый Амстердам». Представитель «Крымской коллекции сыров» обладает одновременно сладковатым, солоноватым вкусом и при этом с приятной горчинкой и фруктовыми нотками. Этот вид сыра выпускается пластообразным способом, а выдержка составляет не менее 4 месяцев при различных температурах. Благодаря особенностям производства в его теле образуются кристаллы молочного сахара, характерные только для изысканных выдержанных сыров. Кроме того, сыр может порадовать рядом полезных качеств, которые можно прочувствовать при включении его в свой рацион: увеличивает выработку гемоглобина, повышает общий тонус и нормализует артериальное давление. Джур-Джур рекомендуется подавать с миндалем или фисташками, а также сезонными фруктами, такими как яблоки, груши, абрикосы и красный виноград. Этот сыр является основой для любой сырной тарелки и прекрасно сочетается с выдержанным белым вином.

Сыр мягкий «Крымский камамбер» с массовой долей жира в сухом веществе 50% ТЗ Джанкойский сыр

Сорт мягкого жирного сыра, изготавливаемый из коровьего молока. Имеет цвет от белого до светло-сливочного и обладает нежным, немного грибным вкусом. Снаружи камамбер покрыт корочкой, образованной белой благородной плесенью. Камамбер, приготовленный из натурального молока, обладает рядом полезных свойств: является источником полноценного белка, сбалансированного по составу аминокислот; нормализует пищеварение и ускоряет обмен веществ; укрепляет иммунную систему организма, а также всегда готов стать сытным и полезным решением в ваших праздничных блюдах и ежедневных перекусах.

Сыр плавильный пастообразный «С крымской креветкой» с массовой долей жира в сухом веществе 55% ТЗ Джанкойский сыр

Приятный экзотический вкус подарит гамму приятных органолептических ощущений. Более того, плавильный сыр на хрустящем крекере или свежем ломтике батона станет приятным и полезным дополнением к завтраку для вас и ваших детей. Он богат белком и зарядит вас энергией на весь день.

Сырок творожный глазированный в шоколадной глазури с клубникой с массовой долей жира 20% ТЗ Азбука Крыма

Этот творожный сырок никого не оставит равнодушным, поскольку он обладает натуральным, творожным, мягким вкусом, приятной консистенцией и нежной начинкой. При производстве этого любимого всеми детьми лакомства используются только натуральные ингредиенты: творог, сливочное масло и натуральный фруктовый наполнитель.

Общество с ограниченной ответственностью «Дочерняя компания «Мегатрейд-Юг» (ООО «ДК «Мегатрейд-Юг»)

Ассортимент молочного завода ООО «ДК «Мегатрейд-Юг» включает в себя такие виды продукции как молоко, молоко топленое, простокваша, напиток кефирный с плодово-ягодным наполнителем, ряженка, сметана, творог, масса творожная, масло крестьянское сладкосливочное, масло шоколадное. В начале 2012 года было освоено производство сырков глазированных с наполнителями – ваниль, какао, сгущенное молоко, а также плодово-ягодными наполнителями – клубника, абрикос, персик и малина. Вся продукция отвечает требованиям нормативной документации. Все технологические процессы на предприятии непрерывно контролируются опытными квалифицированными специалистами.

Регионом реализации продукции предприятия является Республика Крым, где продукцию хорошо знают, любят и она всегда пользуется заслуженным спросом у населения.

ООО «ДК «Мегатрейд-Юг» имеет огромный опыт работы с предприятиями курортно-оздоровительного комплекса, санаториями, детскими учреждениями.

Политика предприятия ООО «ДК «Мегатрейд-Юг» ориентирована, в первую очередь, на производство качественного и безопасного продукта из натурального крымского молока без добавления консервантов, стабилизаторов и прочих добавок, «убивающих» натуральный вкус и полезность молочной продукции.

*Руководитель: директор –
Проненко Евгений Александрович*

Юридический адрес: 297400, Республика Крым,
г. Евпатория, пр-т Победы, 44, лит.А

Фактический адрес: 295600, Республика Крым, г. Саки,
Евпаторийское шоссе, 49

Телефон: +7 (978) 823-59-49

Электронная почта: torgsmz1999@mail.ru

Сайт: molokozavodsaki.ru



Молоко питьевое пастеризованное нормализованное с массовой долей жира 2,5 %

Изготавливается в соответствии с ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. ТУ». Консистенция – жидкая, однородная, не тягучая. Без хлопьев и сбившихся комочков жира. Внешний вид – непрозрачная жидкость, вкус и запах – характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый, равномерный по всей массе. Срок реализации: не более 5 суток. Продукт изготавливается из цельного коровьего молока от крымских производителей, при производстве не используется сухое молоко и растительные жиры.

Сырки творожные глазированные с массовой долей жира 15%: с фруктовыми начинками персик, абрикос, малина, клубника, вишня, черешня, груша-карамель

Изготавливается в соответствии с ТУ 10.51.56-001-37676459-2017 «Сырки и массы творожные. ТУ». Консистенция и внешний вид – однородный без сгустков. Вкус и запах – кисломолочный, без посторонних привкусов и запаха. Цвет – молочно-белый, равномерный по всей массе. Срок реализации: при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 % – не более 14 суток, при температуре минус 18°C и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 90 суток. Продукт изготавливается из цельного коровьего молока от крымских производителей, при производстве не используется сухое молоко и растительные жиры.

Масло сладкосливочное «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5%

Изготавливается в соответствии с ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ». Консистенция – плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая. Вкус и запах – сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – светло-желтый, однородный по всей массе. Масло упаковано в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность качества и безопасность продукта. Срок реализации: не более 45 суток. Продукт изготавливается из цельного коровьего молока от крымских производителей, при производстве не используется сухое молоко и растительные жиры!



Общество с ограниченной ответственностью «Доброе» (ООО «Доброе»)

Фабрика мороженого расположена в уникальном месте – в долине самой протяженной и полноводной реки Крымского полуострова Салгир, возле чистейших вод Аянского водохранилища, на склоне исполина горы Чатыр-Даг, среди живописных пастбищ и долин.

На горных пастбищах Добровской долины, среди изобилия трав, среди чистейших родников, рек и озер, можно видеть многочисленные стада коров. Непревзойденная природа, совместно с бережной заботой фермеров, обеспечивает сбор лучшего молока для производства мороженого.

Для изготовления мороженого ООО «Доброе» использует только свежее молоко, поставляемое с лучших фермерских хозяйств Крыма. При приеме каждой партии молока лаборатория проверяет необходимые показатели: температуру, массовую долю жира, плотность, группу чистоты, термоустойчивость, температуру заморозки и отсутствие различных заменителей молочного жира. На производстве строго соблюдаются все санитарные нормы, а сырье закупается только соответствующее требованиям ГОСТов.

Современная линия производства обеспечивает высокое качество продукции. Квалифицированный персонал непрерывно работает над улучшением вкуса и качества продукции.

Являясь местным производителем с коренными жителями Крыма, со всей душой и самоотдачей ООО «Доброе» создает шедевры, которые позволят детям наслаждаться чудесным вкусом натурального мороженого, а взрослым напомнят золотые времена детства.

Натуральное мороженое Доброе – невероятно вкусно!

*Руководитель: Генеральный директор –
Походенко Александр Витальевич*

Адрес: 297571, Республика Крым, Симферопольский район, с. Доброе, ул. Совхозная, 10 А, литера В, помещение 1

Телефон: 8(800)7077205

E-mail: alvit@dobroe-ice.ru

Сайт: www.dobroe-ice.ru

Доброе





Мороженое пломбир с ароматом ванили в темном шоколаде

Представляет собой сочетание яркого вкуса классического пломбира и горчинки тёмного шоколада, которые отлично дополняют друг друга. Изготовленное в форме конфет, мороженое отлично подходит для порционного использования и является первым в развивающейся линейке конфет из мороженого.

Мороженое эскимо пломбир с ароматом ванили с фруктово-ягодным наполнителем «Красный апельсин» в белом шоколаде с кусочками красного апельсина

Представляет собой комбинацию классического эскимо и фруктового мороженого в новом исполнении. Сладость и цитрусовые ноты фруктового наполнителя «Красный апельсин» отлично сочетается со сливочным вкусом пломбира, а слегка карамельный вкус белого шоколада с кусочками красного апельсина является отличной альтернативой привычному шоколаду.



Мороженое пломбир с пастой обжаренных орехов фундука и ароматом лесных орехов в молочном шоколаде

Является продолжением развития линейки мороженого в форме конфет. Вкус пасты обжаренных орехов фундука является отличной альтернативой классическому вкусу пломбира, а молочный шоколад с мягким сливочным вкусом и ореховыми оттенками является хорошим дополнением вкуса мороженого.

Мороженое эскимо пломбир с ароматом ванили с фруктово-ягодным наполнителем «Чёрная смородина» в белом шоколаде с кусочками чёрной смородины

Представляет собой еще одно исполнение фруктового мороженого в виде эскимо в новом формате с использованием классического белого шоколада и кусочков черной смородины. Кисловато-сладкий вкус и особый аромат черной смородины в сочетании с ванильным пломбиром делает это мороженое хорошим конкурентом классическому эскимо.

Акционерное общество «Крымхлеб» (АО «Крымхлеб»)

АО «Крымхлеб» является одним из старейших предприятий Крыма, уже почти сто лет выпекает вкусный и качественный хлеб для крымчан и гостей полуострова. Продукция выпускается не только по традиционным рецептам, но и осваиваются новые ниши вкусовых предпочтений потребителей, постоянно обновляя ассортимент.

Хлебобулочные изделия АО «Крымхлеб» производятся из натуральных продуктов, благодаря чему продукция АО «Крымхлеб» выгодно отличается от хлебобулочных изделий других производителей, как по внешним, так и по вкусовым показателям.

Деятельность компании основывается на деловых отношениях с партнерами, на взаимном уважении, обязательности, доверии и, самое главное, заботе о потребителе.

Основным приоритетом в работе предприятия является качество и профессионализм, т.к. оно дорожит своим именем и репутацией.

Основа долгосрочного успеха – открытость, партнерство и честность в ведении бизнеса.

Заводы расположены в Симферополе, Ялте, Керчи, Феодосии, Джанкое и Евпатории. В настоящее время предприятие АО «Крымхлеб» ежедневно производит до 150 тонн хлебобулочных и кондитерских изделий. Продукцию реализуют порядка четырех тысяч магазинов и торговых центров. Собственных фирменных точек продаж более 60 по всему полуострову.

*Руководитель: генеральный директор –
Венжега Андрей Васильевич*

 **Адрес:** Республика Крым, город Симферополь,
Севастопольская ул., д. 51а

 **Телефон:** 8(3652) 55-04-60

Электронная почта: office@krymhleb.ru

Сайт: <https://krymhleb.ru/>



Изделие хлебобулочное – пирожок с вишенкой



Нежное воздушное тесто с сочной начинкой из натуральной вишни, которая просто тает во рту. Этот пирожок – прекрасный способ порадовать себя, наслаждаясь яркими вкусами и ароматами. Выпускается в упаковке.

Изделие хлебобулочное – пирожок с яблочком



Сочетание румяного воздушного теста с сочной начинкой из свежих яблок создает потрясающую гармонию вкусов и ароматов. Этот пирожок – идеальный выбор для тех, кто хочет насладиться вкусом детства и традиционной выпечки. Настоящий классический десерт. Выпускается в упаковке.

Изделие хлебобулочное – пирожок с черной смородиной

Настоящий деликатес для ценителей вкуса. Нежный пирожок из мягкого, воздушного теста с аппетитной начинкой из чёрной смородины создает идеальное сочетание сладости и кислотности. Этот пирожок – настоящий драгоценный камень в мире выпечки. Выпускается в упаковке.



Общество с ограниченной ответственностью «ТИТТО» (ООО «ТИТТО»)

ООО «Титто» уже более 10-ти лет на рынке кондитерских и хлебобулочных изделий. Продукция славится богатой вкусовой палитрой и разнообразием выбора. За много лет собрана лучшая в своём деле команда профессионалов, которая каждый день трудится над расширением вкусного ассортимента. Созданы отличные условия на производстве, закуплено надёжное европейское оборудование с высокой производительностью.

Со временем вкусы потребителей стали более требовательными, на улицах появилось больше кафе и ресторанов, и ООО «Титто», в свою очередь, ведёт непрерывную работу над улучшением вкусовых качеств продукции и ее полезностью. Поэтому с уверенностью можно заявить, что ТМ «Титто» имеет высокую конкурентоспособность. Продукция предприятия ориентирована не только на конечного потребителя, но и на оптовые продажи для сегмента «Нореса» и магазины АЗС.

Постоянно модернизируются производственные процессы, ведётся непрерывный контроль качества выпускаемой продукции. На сегодняшний день выпускается более 100 наименований продукции. Особенной гордостью предприятия стало слоёное тесто, которое выпускается на высокотехнологичном оборудовании по итальянской технологии изготовления. Продукция ООО «Титто» актуальная всегда!

Руководитель – директор
Сазонова Татьяна Мирославовна

 **Адрес:** Россия, Республика Крым, г. Симферополь, пер. Бокуна, 32

 **Телефон:** +7 (978) 016-51-65

Электронный адрес: tm_titto@mail.ru

Сайт: tm-titto.ru



ТИТТО
Ни дня без меня!





Полуфабрикаты мучные: тесто слоеное дрожжевое, тесто слоеное бездрожжевое, тесто дрожжевое ТМ «Титто»

Тесто ТМ «Титто» произведено по итальянской технологии, обладает хорошей слоистостью, имеет высокий подъем при выпечке. Удобный вес продукта позволяет легко и быстро размораживать и формировать изделия. Быстро и удобно в помощь каждой хозяйке.



Изделия хлебобулочные: булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для гамбургера «Бриошь»; булочка для хот-дога

Булочки ТМ «BULHAUS» – та самая булочка, которую знают и любят все любители бургеров. Знакомый с детства вкус для поклонников классики. Изготовлена из пшеничной муки высшего сорта, выпекается в вариантах с кунжутом и без. Мы делаем булочки, вы – удивляете гостей! Секрет в булке: вот что делает Бургер и хот дог вкусным.



Изделия слоеные: слоеные ушки с сахаром, печенье слоеное «Фитнес», круассан «Зебра» с начинками, круассан с начинками

Круассан ТМ «Титто» изготавливают по классической итальянской рецептуре, что делает готовое изделие очень нежным. В тандеме с обилием вкусной начинки, круассаны нашего производства оставляют приятное послевкусие и не менее приятные воспоминания. Слоеные ушки смогут порадовать даже самого изысканного гурмана. А печенье «Фитнес» станет полезным перекусом для всей семьи.



Общество с ограниченной ответственностью «Производственно- коммерческая фирма «Лидер» (ООО «ПКФ «Лидер»)



ООО «ПКФ «Лидер» является одним из признанных лидеров по производству замороженных полуфабрикатов в Крыму.

Производственная площадка находится в городе Саки Республики Крым. Благодаря наличию сети филиалов продукция доставляется в любое удобное для покупателей время.

ООО ПКФ «Лидер» выпускает более 20 видов замороженных полуфабрикатов: пельмени, ravioli, вареники, котлеты, фрикадельки, хинкали, блинчики, чубарики и т.д. Свою душу в их приготовление вкладывают более 40 сотрудников. Ассортимент продукции постоянно расширяется, объем продаж неуклонно растет.

Реализацией продукции ТМ «Настоящий Лидер» занимается ИП Колодяжная Т.В. и ИП Демиденко Ю.И., т.к. являются дистрибьюторами данной продукции.

Цеха ООО ПКФ «Лидер» оснащены специализированным автоматическим оборудованием итальянского производства. На предприятии внедрена и функционирует система управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, что подтверждается наличием сертификата, выданного аккредитованным Органом по сертификации. Высокое качество полуфабрикатов ТМ «Настоящий лидер» подтверждено соответствующими документами.

*Руководитель: директор –
Колодяжная Татьяна Владимировна*

 **Юридический адрес:**
296500, Россия, Республика Крым,
г. Саки, ул. Советская, 6/61

Производственная база:
296500, Россия, Республика Крым,
г. Саки, ул. Промышленная, 116/1

 **Телефон/факс:** +7(978) 732-34-33
Телефон: +7 (978) 834-70-50
Электронная почта: saki-lider@mail.ru
Сайт: leadersaky.ru



Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «В» пельмени «Фирменные»

Качественный полуфабрикат, рецептура которого разработана по классическим традициям. Такие пельмени не отличишь от домашних – в их состав входит только свежее сочное мясо (свинина и говядина), репчатый лук, пряности и специи, а для приготовления теста используется пшеничная мука высшего сорта. Продукт поставляется в упаковках по 5 кг. С приготовлением этих пельменей справится даже тот, кто никогда не готовил – достаточно отварить их в подсоленной воде в течение 5-6 минут. Эти блюда подойдут как для повседневного обеда или ужина, так и праздничного стола. В производстве используется только высококачественное сырье и современные технологии, благодаря чему продукция пользуется спросом на рынке.



Полуфабрикат творожный замороженный «Сырники»

Замороженный полуфабрикат, который позволит с легкостью приготовить вкусный завтрак, полдник с минимальными затратами времени и сил. Чтобы довести это блюдо до готовности, достаточно поместить сырники в духовку, микроволновую печь или обжарить на сковороде в небольшом количестве масла в течение примерно пяти минут. Подавать сырники можно отдельно, а также с добавлением сметаны, йогурта, сухофруктов, варенья, джема или других топпингов. Полуфабрикат с нежной однородной консистенцией и приятным сладковатым вкусом обладает натуральным составом. Он изготовлен из отборного творога. Благодаря невысокой калорийности такое блюдо можно включать в диетический рацион. Употребление сырников хорошо утоляет голод и восстанавливает утраченные силы, дарит заряд бодрости и энергии, а также приносит пользу организму. Замороженный полуфабрикат расфасован по 1 кг или весовые по 5 кг.

Индивидуальный предприниматель Мартынов Сергей Викторович (ИП Мартынов С.В.)



Торговая марка «Мартыновъ» пользуется заслуженным авторитетом у клиентов на крымском рынке, как надежный партнер и производитель качественных мясных и колбасных изделий.

Партнерами являются не только крупные национальные и региональные торговые сети, работающие на крымском рынке, но и многочисленные крымские здравницы и детские лагеря. ИП Мартынов С.В. сотрудничает со многими школами и детскими садами Крыма, поставляя на столы юных граждан Республики мясную продукцию. Вся продукция для детского питания сертифицирована и имеет все разрешительные документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

Производственная база предприятия оснащена современным оборудованием, позволяющим решать любые технологические задачи. В производственном процессе используются только качественное сырье и ингредиенты ведущих производителей известных торговых марок. Вся продукция проходит тройную проверку качества перед тем, как попасть на крымские прилавки. Постоянно разрабатываются и внедряются в производство новые линейки колбасных изделий и деликатесов.

Главная задача предприятия – максимально оперативно и качественно реагировать на все просьбы и пожелания наших клиентов с использованием новейших технологий производства.

Бесценным потенциалом предприятия является его коллектив. На всём протяжении технологической цепочки работают высококвалифицированные специалисты, умеющие предложить оптимальное решение, кардинально влияющее на конечный результат.

Начав свой путь с небольшого колбасного цеха в 2002 году, после воссоединения с Россией, предприятие получило новый импульс в развитии и в 2017 году переехало в новые просторные цеха в пригороде Симферополя – поселке Комсомольское. Новые мощности позволяют полностью удовлетворить постоянно растущий спрос на продукцию ИП Мартынов С.В.

*Руководитель: индивидуальный предприниматель –
Мартынов Сергей Викторович*

-  **Адрес:** Республика Крым, город Симферополь, улица Генуэзская, д.18
- Адрес производства:** Республика Крым, Симферопольский район, пос. Комсомольское, ул. Зеленая, 9
-  **Телефон:** +7 978 735-76-75
- Электронная почта:** martynov2006-2022@mail.ru
- Сайт:** <https://tmmartynov.ru/>



Колбаса полукопченая «Дрогобыч»

Изготовлена из отжилованного свиного окорока, относится к колбасам с небольшим содержанием жира, обладает нежным вкусом. Комбинация пряностей – основное вкусовое направление – тмин (в зернах), которое дополняют ноты, черного перца, кориандра, чеснока, перца чили. Вид на разрезе – фрагменты мышечной ткани от светло- до темно-розового цвета.

Колбаса полукопченая «Императорская»

Смесь свинины, говядины и филе птицы, на разрезе – небольшие кусочки шпика. Вкусовое направление – смесь имбиря, черного перца, с легкими нотами перца чили, мациса, мускатного ореха.

Колбаса полукопченая «Копченая на черешне»

Свино-говяжья колбаса, необычный рисунок на разрезе – фрагменты мышечной ткани с кусочками шпика создают подобие природного камня. Основное вкусовое направление – черный перец, чеснок, майоран, с нотами перца чили.

Колбаса жареная «Домашняя»

Свиная колбаса, на разрезе видны кусочки полужирной свинины размером до 30 мм, розового цвета. Основное вкусовое направление – чеснок и смесь перцев.



Общество с ограниченной ответственностью «КРЫММЛЫН» (ООО «КРЫММЛЫН»)

Мельница производительностью до 150 т зерна в сутки начала выпуск продукции под торговой маркой ООО «КРЫММЛЫН» в 2007 году. Все оборудование мельничного комплекса – итальянской фирмы «Гольфетто». Оригинальная технологическая схема и набор оборудования позволяют производить до 75% муки высшего сорта по ГОСТ 26574-2017, что выгодно отличает её от подобных мельниц центральной и южной России.

ООО «КРЫММЛЫН» входит в большую группу компании АО «Фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева», которая обладает обширными посевными площадями, и поэтому недостатка пшеницы 3 класса для производства муки пшеничной хлебопекарной не испытывает. Кроме этого, ООО «КРЫММЛЫН» имеет возможность формировать помольную партию из зерна с повышенной клейковиной, что опять же выгодно отличает его от конкурентов. Мельничный комплекс способен отгружать муку в мотовозы любой грузоподъемности, в мешках по 50 кг и в пакетах по 2 кг, 1кг.

Ведущие производители хлебобулочных изделий Крыма приобретают муку высшего и первого сортов у ООО «КРЫММЛЫН». Главный секрет в производстве муки стабильного качества — это люди, опытные профессионалы своего дела.

С НАШЕЙ МУКОЙ – ВКУСНЫЙ ХЛЕБ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ!

*Руководитель: исполнительный директор –
Булычев Евгений Александрович*

Адрес: 29000, Республика Крым, Красногвардейский район, поселок городского типа Красногвардейское, ул. Строителей, д. 13

Телефон: +7 (3652) 77-77-60

Электронная почта: km.office@agro-optima.ru

Сайт: krymmlyn.ru

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта

Мука – самый главный и важный ингредиент любой выпечки. От ее качества и сорта зависит, каким получится кулинарный шедевр. Чтобы правильно выбрать муку пшеничную высшего сорта, очень важно учитывать ее условия хранения, качество помола и другие показатели. Сорт и пищевая ценность пшеничной муки – главный показатель качества всех ее видов. Он связан с ее выходом в процентах, т.е. количеством муки, которую производитель получает из 100% зерна. Чем больше выход муки в процентах, тем ниже сорт, тем более грубая мука при производстве получается.

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – это мягкая белая мука тонкого помола. Выход её небольшой – 10 или 25% от веса зерна, это зависит от типа помола.





Общество с ограниченной ответственностью «Лаборатория красоты и здоровья «ПАНТИКА» (ООО Лаборатория красоты и здоровья «ПАНТИКА»)

Лаборатория красоты и здоровья «Пантика» специализируется в области косметологии. Натуральная косметика торговой марки «ПАНТИКА» изготавливается по запатентованным рецептурам из биологически активных веществ – гидробионтов Чёрного и Азовского морей (моллюсков, водорослей, акулы и ската), а также из виноградной улитки, лечебных грязей и глины, эфирных масел и других натуральных компонентов. Косметика не содержит вредных синтетических компонентов.

Производственный потенциал компании «Пантика» был основан в 1997 году, на базе Научно-технологического центра «ЮНИС». За 25 лет компания создала более 130 видов БАДов и косметических продуктов из натурального природного сырья. Современное, высокотехнологичное производство, оснащенное новейшим производственным оборудованием. На всю выпускаемую продукцию имеются декларации о соответствии и свидетельства о государственной регистрации.

В 2014 году НТЦ «ЮНИС» получил новый импульс развития благодаря воссоединению Крыма с Россией. Новое предприятие «Пантика» вобрало весь научный капитал в области косметологии и вышло на российский рынок с новыми эксклюзивными сериями натуральной косметики.

«Пантика» является единственным производителем в Европе по производству Кальция цитрата устричного из отечественного натурального сырья – створок моллюска устрицы.

Руководитель: директор – Кабанов Максим Юрьевич

🏠 **Адрес:** Республика Крым, город Керчь, ул. Фурманова, д. 10, пом. 1

☎ **Телефон:** +7 (978) 705-75-83

Электронная почта: pantikakerch@gmail.com

Сайт: <https://pantika.biz/>

Биологическая активная добавка к пище «Кальция цитрат Устричный»

Кальция цитрат Устричный ТМ ПАНТИКА – это лимоннокислый кальций, получаемый в результате переработки раковин устриц и обогащенный витамином D3.

Основные преимущества устричного кальция:

– биодоступность цитрата кальция в 2,5 раза выше, чем исходного карбоната. Цитрат кальция существенно уменьшает выведение кальция с мочой.

– цитрат кальция ощелачивает мочу, препятствуя образованию камней в почках, а также подавляет инфекцию при воспалениях мочевыводящих путей. Соли цитрата уменьшают количество оксалатов в моче.

– кальций из цитрата усваивается вне зависимости от приема пищи и кислотности желудочного сока, т.к. его растворение и усвоение не требует соляной кислоты.

– витамин D3 способствует усвоению кальция в организме человека.

– цитрат кальция хорошо растворим, и быстро всасывается из кишечника в растворимой ионизированной форме.



Акционерное общество «Завод шампанских вин «Новый Свет» (АО «ЗШВ «Новый Свет»)

Дом шампанских вин «Новый Свет» основан князем Львом Сергеевичем Голицыным в 1878 году.

«Новый Свет» – старейшая винодельня в России, которая с 1878 года создает шампанские и игристые вина исключительно по классической технологии с выдержкой на осадке в бутылке. Шампанские вина «Новый Свет» готовятся из отборного крымского винограда традиционных сортов – французские Шардоне и Пино Нуар, немецкий Рислинг. Кроме традиционных сортов, используется красный сорт винограда Каберне Совиньон, и такое игристое вино является уникальным для шампанского виноделия России.

Скальные тоннели для выдержки шампанского в бутылке вырублены в монолитной горе Коба-Кая на рубеже XIX-XX столетия. Они расположены в разных горизонтальных уровнях, имеют естественную вентиляцию и занимают площадь более 17 тыс. кв. м. В подвалах с постоянной температурой 12-14°C одновременно выдерживается около 7 миллионов бутылок шампанских и игристых вин: выдержанная коллекция сохраняется не менее 12 месяцев, винтажные и миллезимные вина не менее 36 месяцев.

Основные технологические операции – перекладка, ремюаж, дегоржаж – выполняются вручную.

Четыре главные составляющие – терруар, виноград, технология и мастерство виноделов, позволяют рождаться вину стабильно высокого качества, соответствующего мировым винодельческим стандартам. Винтажные и миллезимные шампанские вина «Новый Свет» имеют уникальную стилистику и особую индивидуальность, выраженную в характере и органолептике вина.

При классическом (традиционном) методе шампанские и игристые вина сохраняют свежесть, природную ароматику и обогащаются естественными аминокислотами, что позволяет классическим шампанским винам поддерживать статус «Вина королей и Короля над винами».

*Руководитель: генеральный директор –
Максимова Татьяна Васильевна*

 **Адрес:** Республика Крым, город Судак, поселок городского типа Новый Свет, ул. Шалапина, д. 1

 **Телефон:** 8 (978) 914-00-10, 8 (365) 663-35-00

Электронная почта: info@nsvet-wine.ru

Сайт: www.nsvet-crimea.ru

18  78
ДОМ ШАМПАНСКИХ ВИН
НОВЫЙ СВЕТЪ





Российское шампанское коллекционное экстра брют белое «Новый Свет. Кюве»

«Новый Свет. Кюве» – образец свежести, минеральности и чистоты. Вино создано классическим методом, без добавления экспедиционного ликера. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж – проводятся вручную. Вино светло-соломенного оттенка с устойчивым муссом и продолжительным перляжем. Аромат свежий, насыщенный, передающий цветение виноградной лозы. Вкус яркий, сложный, с пикантной горчинкой и долгим минеральным послевкусием. Идеально подавать с фуа-гра и твердыми выдержанными сырами.

Российское шампанское выдержанное экстра брют белое «Новый Свет. Кокур»

Крымский автохтонный сорт Кокур считается фаворитом винодельческого искусства последнего десятилетия. Шампанское светло-соломенного цвета с лимонным оттенком, чистым, сортовым ароматом винограда и полевых цветов. Освежающий «хрустящий» фруктовый вкус персика, дюшеса и крыжовника с долгим послевкусием. Игра мелкодисперсная, высокой интенсивности с устойчивым муссом. Легкое тело и обильная фруктовость вина делают его идеальным аперитивом и аккомпанементом к легким закускам, морепродуктам.



Российское шампанское коллекционное брют розовое «Новый Свет. Пино Нуар»

Моносортовое вино создано классическим методом из сорта винограда Пино Нуар. Естественный нежно-розовый цвет вино приобретает при непродолжительном контакте виноградного сока с темной кожицей ягоды. Вино лососевого оттенка с коралловым отблеском. В аромате ноты лесных ягод и красных апельсинов. Во вкусе яркие оттенки клубники, сушеной малины, спелых персиков и лесных орехов. Послевкусие долгое, минеральное. Идеально подавать с легкими закусками, ризотто, морепродуктами, жареными лисичками.



Акционерное общество «Солнечная Долина» (АО «Солнечная Долина»)

«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположенная в Крыму. История виноделия берет начало в 1888 году и неразрывно связана с именами князя Л.С. Голицына и светлейшего князя К.А. Горчакова. В 2023 году винодельня отмечает свой 135-летний юбилей.

Археологические раскопки древнейших поселений свидетельствуют о том, что виноделие существовало здесь примерно с VII-VI веков до н.э. Древние греки и генуэзцы, жившие в разные периоды в этой местности, оставили нам богатое наследие – редкие, аборигенные сорта винограда, многие из которых на сегодняшний день растут только в Солнечной Долине. Именно эти сорта винограда и стали основой знаменитых вин «Черный Доктор», «Черный Полковник», «Солнечная Долина», а вина, в свою очередь, визитной карточкой винодельни.

Виноградники «Солнечной Долины» находятся в особой микроразнообразии полуострова Крым рядом с мысом Меганом и окружены со всех сторон горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра, песчано-кремниевые почвы с соляными горизонтами – все эти факторы создают уникальные условия для виноделия в этой местности. Общая площадь виноградников «Солнечной Долины» составляет более 400 га, на которых выращивается более 50 как автохтонных, так и европейских сортов винограда.

На винодельческом предприятии «Солнечная Долина» трудятся несколько поколений потомственных виноделов и агрономов.

Вот уже более 17 лет винодельня «Солнечная Долина» сотрудничает с известным французским консультантом Винсентом Дюберне из винной лаборатории «Дюберне» (Лангедок).

С 2001 года «Солнечная Долина» начала выпуск сухих вин и за последние 10 лет достигла существенного прогресса в их качестве, в том числе благодаря плотному сотрудничеству с французскими коллегами.

Вина «Солнечной Долины» создаются на новейшем итальянском оборудовании. Парк оборудования постоянно обновляется и внедряются новые технологии при производстве вин. Вина «Солнечной Долины» выдерживаются как в российских, так и во французских дубовых бочках.

Качество вин «Солнечной Долины» отмечено более чем 100 медалями и дипломами престижных российских и международных конкурсов. Винодельня «Солнечная Долина» одна из первых виноделен, получивших лицензию на право производства вин с защищенным географическим указанием «КРЫМ».

*Руководитель: председатель правления –
Барановский Владимир Сергеевич*

 **Адрес:** Республика Крым, город Судак, село Солнечная Долина, Черноморская ул., д. 23

 **Телефон:** +7 36566 35 3 30

Электронная почта: office@sunvalley1888.ru

Сайт: www.sunvalley1888.ru



СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА

1888





Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое «Меганом»

Свежее, чрезвычайно дружелюбное и насыщенное разнообразными южными ароматами – это вино способно поддержать и повседневную трапезу, и небольшое семейное или дружеское застолье. Сложный сортовой состав этого вина определил разнообразие ароматов в его букете, где каждый найдёт для себя что-то привлекательное. В довольно сложном аромате преобладают тона белой акации. Нежный аромат благоухает нотками утренних цветов, сухих трав и минеральными нюансами. Отличный баланс с лёгким акцентом свежей кислотности. Во вкусе более явно раскрываются цитрусовые тона (грейпфрут). Вино воспринимается как довольно плотное и свежее. В послевкусии заметна пикантная горчинка.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое «Кокур Солнечной Долины»

Кокур – местный сорт, который является визитной карточкой Солнечной Долины. Вино из этого сорта обладает свежими фруктовыми ароматами. Старые лозы, ягоды с которых используют для создания этого вина, удивительно приспособлены к местным жарким и засушливым условиям. Кокур – настоящее выражение терруара. Вино имеет достаточно яркий аромат с преобладанием фруктовых и цитрусовых плодов, персика. Дополнительно раскрываются ноты полевых цветов, пряностей и минеральные нюансы. Цвет – нежный, золотистый с ярким блеском, вкус – яркий, выразительный, с легкой горчинкой и приятной кислотностью, освежающим финалом и минеральным послевкусием, воспринимается как лёгкое, дружелюбное и свежее. Довольно продолжительное послевкусие развивается из свежести в теплоту.



Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое «Солдайя»

Довольно необычное, сложное белое вино, в котором сочетается большое количество самых разнообразных сортов винограда. Каждый сорт внёс свой вклад в разнообразие ароматов неповторимого букета этого вина. Интересное для знатоков и любителей, оно остаётся весьма дружелюбным и подходящим как для повседневной трапезы, так и для торжественного случая. Аромат экзотических фруктов, нектарина, манго, белых цветов со сладковатыми нотами цветущей акации, меда, цвет – нарядный, светло-золотистый с яркими бликами, вкус – нежный, минеральный, сбалансированный, полнотельный, с хорошей фруктовой кислотностью. Едва уловимая пикантная горчинка, длительное пряно-фруктовое послевкусие придает оригинальность и объединяет аромат и вкус.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» выдержанное сухое красное «Меганом»

Сложное, выдержанное вино, сделанное для праздничных случаев и для изысканной кухни. Классическое по сортовому составу для вин хозяйства, оно обладает неповторимой сложностью и индивидуальностью, благодаря выдержке в небольших бочках (барриках) из кавказского дуба. Обладает большим потенциалом для развития. Отлично сбалансированное, свежее вино. Довольно плотное и хорошо структурированное благодаря аккуратным, обволакивающим, бархатистым танинам. Долгое послевкусие развивается из свежести в теплоту. Цвет – насыщенный тёмно-гранатовый. Букет – сложный, развитый, богат оттенками фруктового конфитюра из вишни и черной смородины, нотами кофе и сафьяна.



Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» выдержанное белое «Портвейн Крымский Солнечной Долины»

Полнотелое, мягкое, покоряющее своим неповторимым ароматом вино. Его сложность обусловлена использованием ягод различных сортов винограда, собранных со старых лоз. Долгая выдержка в дубовых бочках большого объема придала этому вину дополнительную многоплановость и индивидуальность. Цвет – янтарно-золотистый. Буquet – интенсивный, сложный, с преобладанием тонов сухофруктов, пряностей, цукатов, ванили, орехов. Вкус насыщенный, полный, с пряно-медовыми тонами, привкусом сухофруктов и ржаной корочки, фруктовой кислотностью. Послевкусие длительное, с хорошо выраженными тонами выдержки.

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» розовое «Мускатное Фестивальное»

Сладкие вина мускатных сортов традиционный специалитет Крыма. Вино Солнечной Долины не похоже ни на одно из них. Сложный сортовой состав predetermined и яркий цвет, и разнообразие ароматов, и глубокий насыщенный вкус этого необычного вина. Оно прекрасно подойдет для завершения праздничного ужина или просто для поднятия настроения. Цвет – розовый с янтарными бликами. Во вкусе оно воспринимается как свежее и одновременно тёплое и плотное. Маслянистый, с легкой кислинкой вкус оставляет послевкусие с привкусом сушеной дыни, инжира и розового варенья. Аромат вина сложный, глубокий, многогранный, по-мускатному яркий, с тонами меда, абрикоса, чайной розы, дополнен легким оттенком лимонной полыни и имбирного корня.

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» выдержанное красное «Чёрный Доктор Солнечной Долины»

Выпускается ограниченным тиражом из винограда со старых лоз автохтонных сортов. Ручной сбор винограда. Многолетняя выдержка в дубовых бочках. Цвет – гранатовый с рубиновыми бликами. Вкус – идеальный баланс мягкости и свежести. Полный, бархатистый, с выраженными оттенками сушёной груши, молочных сливок, сафьяна. Плотное и мощное вино с отличной структурой – шелковистыми танинами и аккуратной алкогольной теплотой в долгом послевкусии. Аромат – сложный, многогранный, с преобладающими тонами сухофруктов и джемов. Яркие тона чернослива, шоколада, замши, которые дополняются оттенками ванили, кизила, терна, пряностей.

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» выдержанное белое «Солнечная Долина»

Волшебное вино, которое, безусловно, станет настоящим подарком для ценителей сладких вин. По сложности и глубине оно не уступит другим ликерным «знаменитостям» из далёких стран, но при этом обладает совершенно оригинальным вкусом и ароматом за счёт использования местных сортов винограда. Длительная выдержка вина в дубовых бочках и бутях придаёт ему дополнительную сложность и очарование. Солнце полупустыни, аромат короткоцветущих цветов и трав придают вину чувственность и обостряют наслаждение. Цвет – янтарный, с насыщенным золотым блеском. Вкус – насыщенный, мягкий, щедрый, с привкусом вяленой дыни, инжира, цукатов, персика, шиповника, айвы, с фруктовой кислотностью. Послевкусие долгое, теплое, обволакивающее. Маслянистость и нежность делают это вино уникальным и совершенным. Аромат – сложный, медово-цветочный, с богатой палитрой ароматов экзотических фруктов и ноткой мускатного ореха и пряностей. Буquet чрезвычайно устойчивый и сложный.





Общество с ограниченной ответственностью «Научно-производственное предприятие «Никитская Лаборатория» (ООО «НПП «Никитская лаборатория»)

Научно-производственное предприятие «Никитская Лаборатория» было основано сотрудником Никитского Ботанического Сада и практикующим медицинским работником. Научный отдел располагается в крымском посёлке Никита, который по праву считается одним из республиканских наукоградов, откуда собственно и название, а производство сосредоточено по соседству – в станице Абадзехской.

Часть прикладных исследований выполняется на базе Центра Физиолого-биохимических методов исследования растительных объектов ФГБУН «Никитский Ботанический Сад – Национальный Научный Центр» Российской Академии Наук. Ежегодно совершаются многочисленные выездные исследования для изучения дикорастущих и лекарственных растений в природных условиях на территории Крыма и ближнего зарубежья.

Фитотерапия и диетология – это два научных подхода к использованию полезных свойств натуральных компонентов растений для сохранения здоровья, молодости и красоты. Вдохновляясь принципами заложенными природой, Никитская Лаборатория осуществляет поиск полезных компонентов для создания эффективной и безопасной продукции поддерживающей в трудную минуту. Лаборатория является классическим научно-производственным предприятием, т.е. занимается прикладной наукой.

На сегодня уже более тысячи человек в России и странах Евразийского Союза используют фитокомплексы Никитской Лаборатории! В отличие от современных фармакологических препаратов классической терапии в производстве фитопродуктов не используются красители, ароматизаторы, искусственные консерванты или продукты генной инженерии. Не только максимально бережно извлекается весь комплекс биологически-активных веществ, но и подбирается сочетания, которые порождают синергию – взаимное усиление и дополнение свойств каждого компонента.

Научно-производственное предприятие «Никитская Лаборатория» – передовой центр крымской фитотерапии, изучающий полезную флору для создания уникальной продукции, который производит лимитированные экстракты для приготовления напитков из Гинкго Билоба, Мирта и Эхинацеи. Исключительно отечественное сырье ручного сбора.

*Руководитель: директор –
Титов Валерий Владиславович*

 **Адрес:** Республика Крым, г. Ялта, поселок городского типа Никита, д. 6, кв. 9

 **Телефон:** +7 (978) 081-80-82

Электронная почта: valery@nikita-store.ru

Сайт: <https://nikita-store.ru/>



Концентрат безалкогольных напитков ТМ «Никитская лаборатория» Гинкго-Лаб

Гинкго-Лаб дарит ощущение уютного ночного южнобережного бриза способного наполнить паруса души энергией ветра, помогает справляться с интеллектуальными задачами и настаивает на творческий лад. После приготовления: нежный, с травяным оттенком северо-крымской степи. Представляет собой полупрозрачную жидкость, имеющую: запах – слива с нотками сентябрьской листвы и едва уловимым ароматом соленого бриза Черного моря, цвет – свежемолотого кофе американской обжарки, вкус – сладковатый с древесно-пряными нотами, ароматом чернослива и степных трав.



Концентрат безалкогольных напитков ТМ «Никитская лаборатория» Мирт-О

Мирт-О дарит ощущение силы и свежести крымского предгорья пронизанного ветрами и переменчивой погодой, передает накопленную энергию природы, улучшающую адаптационные возможности в неблагоприятных условиях. Представляет собой полупрозрачную жидкость, имеющую: вкус – древесный, немного терпкий, пряный, с горчинкой мягкий, с ощущением прогулки по августовскому средиземноморскому лесу, запах – свежей листвы, с оттенком плодов смородины, чернослива и слезами горного дождя, цвет – горький шоколад с едва уловимым оттенком зелени.

Концентрат безалкогольных напитков ТМ «Никитская лаборатория» Эхинамакс-М

Эхинамакс-М поздней осенью дарит ощущения сентябрьского теплого моря насыщенного солнечным светом, тонизирует, помогает подготовиться к смене сезонов и окружающих условий, способен быть источником бодрости на целый день и улучшает адаптационные возможности. Представляет собой полупрозрачную жидкость, имеющую: вкус – сладкий, с легким древесным смолистым оттенком, нежный, слегка сладковатый с чайными нотками, запах – опавшей осенней листвы после первых дождей и выдержанного чая Шу-Пуэр со смолистым оттенком, цвет – авокадо-зеленый с оттенком ели.



Общество с ограниченной ответственностью «Экксе» (ООО «Экксе»)

eckse

Предприятие «Экксе» (Eckse) — одно из ведущих и старейших из отечественных предприятий по изготовлению спортивной танцевальной обуви.

Первые опыты по созданию танцевальной обуви основателем и владельцем «Экксе» были начаты ещё в 1985 году.

За прошедшие 30 лет предприятие выпускало свою продукцию под торговыми марками Galex, Dancefox, Maori и Eckse, но в последнее время изготавливает свою продукцию только под торговой маркой Eckse.

В настоящее время площадь производственных помещений нашего предприятия составляет порядка 1200 м², а производственный персонал насчитывает порядка 70 человек. Официальные партнёры фирмы «Экксе» представлены во многих городах России, Беларуси, Казахстана, Украины и в некоторых других странах.

В процессе разработки и изготовления спортивной танцевальной обуви заняты преданные своему делу высококлассные специалисты. Каждая пара изготавливается вручную на современном оборудовании из качественных натуральных и искусственных материалов, прошедших тщательный отбор и испытания. Каждая операция по сборке обуви скрупулёзно проверяется сотрудниками службы технического контроля.

Разработанные ведущими отечественными, английскими, испанскими и итальянскими специалистами формы и профили обувных колодок, а также специальная конструкция моделей обеспечивают высокий комфорт, гибкость, устойчивость обуви и плотный обхват стопы, что имеет принципиальное значение в танцевальном спорте.

Предприятие постоянно находится в поиске новых идей в области дизайна и конструирования обуви, новых высококачественных материалов и аксессуаров. Специалисты предприятия внимательно наблюдают за новейшими тенденциями в мире танцевальной моды и регулярно консультируются с ведущими профессиональными танцорами и выдающимися педагогами в области танцевального спорта. Достаточно сказать, что широко используемая в настоящее время технология раздельной подошвы в спортивной бальной обуви впервые была предложена именно предприятием «Экксе».

В настоящий момент коллекции моделей обуви, обувных материалов, фурнитуры, моделей и высот каблуков насчитывают несколько сотен различных вариантов, что позволяет удовлетворить самые взыскательные индивидуальные вкусы и требования наших клиентов.

Руководитель: директор –

Гейхман Александр Львович

🏠 Адрес: город Севастополь, ул. Коли Пищенко, д. 24-а

☎ Телефон: (8692)65-04-14, +79780062824

✉ Электронная почта: secretar@eckse.com

🌐 Сайт: www.eckse.com



Обувь танцевальная ТМ ЭККСЕ



Мальчишковая, мужская, девичья и женская танцевальная (для исполнения европейских, латиноамериканских, эстрадных, шоу, джаза, рок-н-ролла и народных танцев) и театральная обувь из натуральной кожи, высококачественных синтетических и искусственных кож, текстильных материалов, с комбинированным верхом, с подошвой из натуральной кожи, с креплением верха к подошве клеевым методом, изготовленная ручным методом по индивидуальному заказам населения, в том числе и для оптовых покупателей.

Обувь изготавливается на колодках по ГОСТ 3927-88 «Колодки обувные. ОТУ» или на специальных колодках для производства танцевальной обуви, по индивидуальным заказам – с учётом особенностей стопы заказчика. Высота голенищ, берцов, задников, каблука обуви согласовывается в эскизах с заказчиком.

Обувь изготавливается на низком, среднем, высоком и особо высоком каблуках. Обувь на каблуках устойчива: при постановке обуви на ровную плоскость каблук стоит всей ходовой поверхностью набойки на плоскости, при этом пучки также опираются на эту же плоскость. Исключение составляют модели с особо гибкой основной стелькой, в которых устойчивость проверяется в процессе эксплуатации.

Танцевальная обувь разработана и изготовлена исключительно для эксплуатации на паркетах и прочих гладких поверхностях с неровностями на стыках не более 0,3 мм, обработанных восковыми мастиками, масляными, нитро или эпоксидными лаками (красками), или имеющими прочие химические неабразивные покрытия.

Танцевальная обувь ekkse производится на современном оборудовании из качественных натуральных и искусственных материалов. Разработанные ведущими специалистами формы и профили обувных колодок, а также специальная конструкция моделей обеспечивают высокий комфорт, гибкость, устойчивость обуви и плотный обхват стопы, что имеет принципиальное значение в танцевальном спорте. Широко используемая технология раздельной подошвы в спортивной бальной обуви впервые была предложена именно предприятием «Эккс»



Общество с ограниченной ответственностью «Научно-производственная фирма «Царство ароматов» (ООО «НПФ «Царство ароматов»))

ООО «НПФ «Царство ароматов» была основана в 2001 году ведущим специалистом эфиромасличной отрасли, автором и соавтором многих книг по ароматерапии, кандидатом технических наук Кащенко Георгием Феодосьевичем.

Производственная база предприятия находится в одном из самых живописных уголков Крымского полуострова – Долине Роз у подножья горы Перчем в Судаке. Частица позитивной и одухотворяющей энергии этих прекрасных мест, сотни лет служивших источником вдохновения для поэтов, музыкантов и художников, незримо присутствует и в натуральной продукции «Царства ароматов».

Сегодня модно быть здоровым. ООО «НПФ Царство ароматов» полностью поддерживает эти современные тенденции и ставит себе в качестве приоритета принцип единства красоты и здоровья.

Продукция «Царства ароматов» предлагает самое ценное, что может дать природа для поддержания здоровья, продления молодости и красоты. Ее называют «живая» природная косметика. Она соединяет в себе энергию растительных экстрактов, ароматические и благотворные свойства эфирных масел, живительную силу минералов и неоспоримую пользу органических ингредиентов. Уникальная технология холодного эмульгирования позволяет в полной мере сохранить целебные качества растительных экстрактов, масел, соков и паст и направить их на поддержание молодости и красоты кожи и волос. Принципиально не используют агрессивные консерванты, ароматизаторы, гормоны.

Предприятие имеет в своей структуре испытательную лабораторию, которая осуществляет разработку новых видов косметической продукции и нормативно-технической документации, а также производит входной контроль сырья и материалов, контроль производства и готовой продукции. Лаборатория оснащена новейшим технологическим оборудованием, что дает возможность производить инструментальные, оптические, электрохимические методы анализа. Для контроля качества эфирных масел установлен газохроматографический комплекс на базе газового хроматографа «Кристалл 2000М».

*Руководитель: генеральный директор –
Кащенко Вадим Георгиевич*

🏠 Адрес: 298000, Республика Крым, город Судак, Алуштинская ул., д. 47

☎ Телефон: +7(36566) 33-0-33
Электронная почта: plant@zarstvo.su
Сайт: www.zarstvo.su

Гель после бритья Man Energy

Гель успокаивает и смягчает кожу после агрессивного воздействия бритвы, обеспечивает оптимальное увлажнение, способствует заживлению микрорезов. Speci'Men способствует поддержанию молодости мужской кожи, уменьшает ее провисание и морщины. Vix'Activ снижает жирность кожи, сужает поры. Растительные экстракты снимают раздражение и покраснение, стимулируют регенерацию кожи.





Гель для душа Man Energy

Бессульфатный гель для душа мягко очищает и тонизирует кожу, не оставляя ощущения сухости, нормализует жировой баланс, дарит надолго заряд свежести и бодрости. Подходит для ежедневного применения. *Speci'Men* – первый активный ингредиент, разработанный специально для мужской кожи. 100% натуральный экстракт листьев баобаба, уменьшающий аккумуляцию неактивного версикана, для улучшения здоровья мужской кожи, повышает ее тонус и эластичность, эффективно восстанавливает повреждения при возрастных изменениях, уменьшает морщины.

Крем косметический Renew Formula (25+, 45+, 65+) для лица и кожи вокруг глаз

Крем стимулирует обновление клеток на поверхности и в глубине кожи, укрепляет ее тургор, подтягивает овал лица, разглаживает морщинки, уменьшает пигментацию.

SymRenew™ HPR – ретинол нового поколения. Обновляет и уплотняет кожу, улучшает ее внешний вид и текстуру, стимулирует синтез коллагена, осветляет пигментацию, разглаживает морщинки, замедляет процессы старения. Подходит для всех типов кожи и области вокруг глаз. Не вызывает раздражение и фоточувствительность!

Сыворотка косметическая Renew Formula (25+, 45+, 65+) для лица и кожи вокруг глаз

Сыворотка интенсивно регенерирует глубокие слои кожи, препятствует ее провисанию, придает мягкость и эластичность, уменьшает глубину морщин и пигментацию, обеспечивает полноценное увлажнение и обновление. *SymRenew™* HPR – ретинол нового поколения. Обновляет и уплотняет кожу, улучшает ее внешний вид и текстуру, стимулирует синтез коллагена, осветляет пигментацию, разглаживает морщинки, замедляет процессы старения. Подходит для всех типов кожи и области вокруг глаз. Не вызывает раздражение и фоточувствительность!



Тонер после бритья увлажняющий Man Energy

Тонер мгновенно увлажняет и смягчает кожу, повышает ее эластичность, устраняет чувство жжения и дискомфорта, успокаивает раздражение и покраснение, ускоряет заживление микроповреждений, улучшает цвет лица. *Speci'Men* – первый активный ингредиент, разработанный специально для мужской кожи. 100% натуральный экстракт листьев баобаба, уменьшающий аккумуляцию неактивного версикана, для улучшения здоровья мужской кожи, повышает ее тонус и эластичность, эффективно восстанавливает повреждения при возрастных изменениях, уменьшает морщины.

Тоник косметический Renew Formula (25+, 45+, 65+) для лица и кожи вокруг глаз

Тоник увлажняет и разглаживает кожу, стимулирует регенерацию, оказывает отшелушивающее действие, замедляет процессы старения клеток.

SymRenew™ HPR – ретинол нового поколения. Обновляет и уплотняет кожу, улучшает ее внешний вид и текстуру, стимулирует синтез коллагена, осветляет пигментацию, разглаживает морщинки, замедляет процессы старения. Подходит для всех типов кожи и области вокруг глаз. Не вызывает раздражение и фоточувствительность!

Шампунь для волос Man Energy

Бессульфатный шампунь деликатно очищает, не вызывая сухости кожи головы, регулирует выработку себума, защищает волосы от выпадения, дарит им блеск и жизненную силу, стимулирует рост. *Speci'Men* – первый активный ингредиент, разработанный специально для мужской кожи. 100% натуральный экстракт листьев баобаба, уменьшающий аккумуляцию неактивного версикана, для улучшения здоровья мужской кожи, повышает ее тонус и эластичность, эффективно восстанавливает повреждения при возрастных изменениях, уменьшает морщины.



Общество с ограниченной ответственностью «Мануфактура «Дом природы» (ООО «МДП»)



«Мануфактура ДОМ ПРИРОДЫ» – один из крупнейших производителей натуральной косметики в Крыму. Компания создает экологически чистую и безопасную продукцию для красоты и здоровья.

История «Мануфактуры ДОМ ПРИРОДЫ» началась в 2008 году с создания мыла ручной работы. Сегодня компания выпускает огромный ассортимент мыла, различные средства для ухода за кожей и волосами, декоративную косметику, средства для стирки и уборки.

При изготовлении косметики используются дары богатой крымской природы и инновационные ингредиенты европейского производства. Растительные экстракты, эфирные масла, комплексы из водорослей, муцин улитки, активы соков, продукты переработки крымских фруктов, экстракты из виноградной косточки, глины. Это лишь неполный перечень активных компонентов, благодаря которым средства ТМ «Мануфактура «ДОМ ПРИРОДЫ» обладают высокой эффективностью и биодоступностью.

Руководитель: директор – Вольская Екатерина Игоревна

🏠 Адрес: Республика Крым, город Симферополь, Балаклавская ул., д. 68 литер а, ком. 85

☎ Телефон: +7 (978) 913-22-11

Электронная почта: orp@domprirody.com

Сайт: <https://domprirody.store/>



dom detox
ЧИСТЫЙ ДОМ
ЗДОРОВЫЙ ДОМ



Продукция косметическая для ухода за кожей губ: бальзам для губ Мед и ваниль, Мед и какао, Мед и малина

Прекрасно питает и увлажняет нежную кожу губ. Активные компоненты насыщают её необходимыми витаминами. Придает губам лёгкий оттенок. Подходит для ежедневного естественного макияжа. Сырье для производства продукции получено с крымских пастек РОО «Ассоциация пчеловодов и апитотерапевтов Крыма». Проект создан в рамках поддержки инициативы по высадке растений для совершенствования среды обитания пчел совместно с АНО «Центр «Сеятели».

Биоразлагаемые гели для мытья посуды Сочный цитрус, Горные травы, Свежесть мяты, Без запаха

Изготовлены из натуральных компонентов, полностью биоразлагаемы и безопасны для здоровья и окружающей среды. Мягкие ПАВ на основе кокосового масла бережно воздействуют на кожу рук и при этом качественно очищают посуду. Коллоидное серебро в составе геля придает ему антибактериальные свойства. Благодаря аромату эфирных масел процесс мытья посуды станет еще приятнее.

Биоразлагаемые гели для стирки Без запаха, Для белых вещей, Универсальный

Изготовлены из натуральных ингредиентов, поэтому абсолютно безопасны для здоровья. В состав средства входит коллоидное серебро – мощный дезинфицирующий компонент. Средство прекрасно отстирывает загрязнения благодаря поверхностно-активным веществам на основе кокосового масла. Натуральная формула усилена глюконатом натрия. Вещи засияют! Гели полностью состоят из биоразлагаемых компонентов и не наносят вреда окружающей среде.

Продукция косметическая для ухода за кожей: крем для рук

Обогащенный маслами и экстрактами крем глубоко питает кожу рук, делает её более нежной и бархатистой. Мёд, прополис и масло какао насыщают кожу витаминами, сохраняют её молодость. Ромашка и календула снимают раздражение, оказывают противовоспалительное действие. Сырье для производства продукции получено с крымских пастек РОО «Ассоциация пчеловодов и апитотерапевтов Крыма». Проект создан в рамках поддержки инициативы по высадке растений для совершенствования среды обитания пчел совместно с АНО «Центр «Сеятели».

Продукция косметическая для ухода за кожей: солнцезащитный крем для лица

Продукт высоко востребован в регионе в силу ориентированности на гостей полуострова и своей курортной направленности. Состав крема полностью безопасен для человека и морской экосистемы – не оказывает токсичного воздействия на морскую флору и фауну. Обладает высокой степенью защиты от ультрафиолетовых лучей типов А и В, надежно защищает от солнечных ожогов и фотостарения.

Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма «Тургеневская» (ООО «АФ «Тургеневская»)

ООО «Агрофирма «Тургеневская» с 2000 года занимается выращиванием и первичной переработкой эфиромасличных культур.

Основными культурами являются лаванда узколистная и роза эфиромасличная. В настоящий момент у Агрофирмы самые большие поля в стране – 280 и 30 га соответственно. Также Агрофирма выращивает и перерабатывает шалфей мускатный, кориандр, уникальные иссоп лекарственный и шалфей лекарственный.

Продукция Агрофирмы – это натуральные эфирные масла и гидролаты (продукты, получаемые в процессе паровой дистилляции) из своего цветочного сырья.

Эфирные масла выращиваемых и перерабатываемых культур обладают целебными свойствами. Они активно используются и как готовая продукция, предназначенная для ухода за кожей и волосами, применяется в косметологии, ароматотерапии, так и в качестве сырья для производства натуральной косметики.

Природная комбинация полезных веществ, содержащихся в эфирном масле, благотворно действует на структуру кожи, стимулирует обменные процессы и выводит токсины.

Конкурентоспособность продукции определяется двумя главными факторами: качеством (100% натуральные эфирные масла) и ценой товара.

*Руководитель: директор –
Мишин Алексей Витальевич*

🏠 Адрес: Республика Крым, Бахчисарайский район,
село Тургеневка, пер. Урожайный, д. 5

☎ Телефон: +7 (978) 901-22-55
Электронная почта: info@agroturg.ru
Сайт: <https://agroturg.ru/>



Эфирное масло лаванды

Очень эффективное средство, подходит для любого типа кожи, снимает отечность и воспаление, успокаивает, ускоряет процесс заживления мелких повреждений кожного покрова. Тонкий аромат лаванды помогает снимать тревожное состояние и стрессы.

Эфирное масло кориандра

Одно из самых действенных антидепрессантов. Оно помогает быстро расслабиться и снять напряжение, отвлечься от негативных эмоций и воспоминаний, снять стресс. В салонах красоты часто используют масло кориандра для борьбы с жирностью кожи, угревой сыпью, черными точками, так как использование этого масла является одним из самых действенных способов восстановить жировой баланс кожи и очистить ее.



Масло иссопа

Подходит для любого типа кожи, обладает хорошим противовоспалительным действием, рекомендовано при угревой сыпи, успокаивает кожу, увлажняет, способствует восстановлению эластичности кожи, дезодорирует, регенерирует и помогает в борьбе с повышенным потоотделением, эффективно при кожных заболеваниях.



Акционерное общество «Завод «Фиолент» (АО «Завод «Фиолент»)



АО «Завод «Фиолент» является общепризнанным предприятием с международной репутацией, занимающим прочные позиции в изготовлении элементов и систем автоматики. АО «Завод «Фиолент» более 40 лет занимается автоматизацией корабельных (судовых) технических средств, проектирует и производит системы и элементы автоматизированного управления для водоизмещающих кораблей и судов, кораблей на воздушной подушке, яхт, доков, морских буровых платформ. Изделиями разработки и изготовления АО «Завод «Фиолент» укомплектовано более 400 кораблей и судов. Предприятие имеет статус системного интегратора-партнера всемирно известной фирмы «Schneider Electric».

Сегодня предприятие проектирует и производит приборы и системы корабельной автоматики четвертого поколения на базе микропроцессорной техники и локальных вычислительных сетей. Вторым направлением деятельности предприятия является проектирование и изготовление прецизионных электрических микромашин многоотраслевого применения.

Третьим направлением деятельности предприятия является проектирование и изготовление ручного электрического инструмента профессионального и бытового назначения.

Обладая значительным научно-производственным потенциалом, АО «Завод «Фиолент» готов к расширению создания и поставок элементов и систем корабельной автоматики для своей страны и на зарубежные рынки, а также осуществлять сервисную поддержку своей продукции.

Благодаря освоению новых видов продукции, АО «Завод «Фиолент» сохранило свой производственно-технический и кадровый потенциал и в настоящее время наращивает разработку и серийный выпуск приборов и систем управления, прецизионных микромашин, электроинструментов, успешно зарекомендовавших себя на мировых рынках.

Система менеджмента качества предприятия сертифицирована на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ РВ 0015-002-2012 органом по сертификации СМК Ассоциация по сертификации «Русский Регистр» в системе добровольной сертификации «Военный Регистр» применительно к разработке, проектированию, производству, испытаниям, установке, монтажу, ремонту, модернизации, переоборудованию, гарантийному и техническому обслуживанию, реализации и утилизации продукции по классам ЕКПС 2030, 5130, 5840, 5855, 5870, 5963, 5990, 6110, 6605, 6610, 6620, 6680, 6930.

*Руководитель: генеральный директор –
Баталин Александр Сергеевич*

 **Адрес:** 295017, Республика Крым, город Симферополь, Киевская ул., д. 34/2

 **Телефон:** +7 (3652) 27-60-57

Электронная почта: info@
zdphiolent.ru

Сайт: <https://zdphiolent.ru/>



Машины шлифовальные угловые ручные электрические МШУ 12-16-125 ЭМ, МШУ 12-16-125, МШУ 12-16-125Э, МШУ 12-16-125 НМ

Обладают повышенными конструкторско-технологическими свойствами, позволяющими выполнять тяжелые виды работ по металлу, камню и другим материалам. Машины прежде всего предназначены для эксплуатации на промышленных предприятиях, в крупных строительных организациях, в организациях, занимающихся строительно-восстановительными работами и т.д.

Из-за своей конструктивной формы и малого веса (3 кг) они могут использоваться в труднодоступных местах и в ограниченном пространстве, а также при обработке деталей небольшого размера. Область по применению очень велика – от тонкого, среднего шлифования и до высокоточных различных отрезных работ, что обеспечивается за счёт нового инновационного двигателя и электронного блока управления с возможностью регулировки частоты вращения шпинделя от 3000 – 9000 об/мин.

Конкурентные преимущества:

- используются диски с популярным диаметром 125мм;
- укомплектованы кожухом с возможностью регулировки без использования дополнительного инструмента, а также сетевым шнуром длиной 3м в резиновой изоляции;
- корпус редуктора из алюминиевого сплава обеспечивает хороший отвод тепла и надежность при эксплуатации;
- конфигурация вентиляционных окон и каналов обеспечивает достаточное охлаждение электропривода, а также препятствует накоплению пыли внутри изделия;
- поворот корпуса редуктора позволяет устанавливать клавишу выключения в удобном положении в зависимости от рода выполняемых работ (резка, шлифовка);
- блокировка шпинделя для быстрой замены диска;
- самоотключающиеся щетки.

Для изделия МШУ12-16-125Э М установлены следующие дополнительные функции:

- поддержание постоянных оборотов шпинделя при изменении нагрузки;
- плавный пуск;
- электронная регулировка оборотов;
- электронная защита от перегрузки.



Общество с ограниченной ответственностью «АКТИВ ГРУПП» (ООО «АКТИВ ГРУПП»)

ООО «Актив Групп» – успешно реализованный проект по строительству завода по производству бетонных изделий методом вибропрессования по инвестиционному соглашению с Правительством Республики Крым.

Завод производит всю продукцию торговой марки «Актив Групп» на современных, полностью автоматизированных бетоноформовочных машинах европейского производителя методом объемного полусухого вибропрессования, что делает его самым крупным производителем тротуарной плитки, бордюрного камня и элементов благоустройства в Крыму.

Суточная производственная мощность линий:

- 3 000 кв. м тротуарной плитки;
- 7 200 пог. м магистрального бордюра (БР 100.30.18);
- 8 800 пог. м дорожного бордюра (БР 100.30.15);
- 17 200 пог. м садового бордюра (БР 100.20.8);
- 56 000 шт. заборного блока.

На предприятии реализована система входного контроля качества основных материалов для производства, пооперационного контроля и контроля качества готовой продукции. В производстве применяются только высококачественные материалы российских производителей. Весь ассортимент выпускаемой продукции в полном объеме соответствует требованиям государственных стандартов и нормативов.

С 2018 года ООО «Актив Групп» стало основным поставщиком и надёжным партнёром для крупнейших застройщиков, дорожно-строительных, производственных и инженерных организаций, обеспечивающих реализацию важнейших федеральных и муниципальных проектов на территории Республики Крым – АО «ВАД», ГУП РК «Крымавтодор», ГБУ «Севастопольский Автодор», ООО «АльтЭра», АО «ЦДС», ООО «РСК», ООО «Белзнак» и другие. За все время работы завод выполнил все принятые на себя обязательства в установленные сроки, что положительно отразилось на сроках сдачи объектов.

ООО «Актив Групп» всегда учитывает потребности Заказчиков и готово работать над новыми проектами для расширения бизнес возможностей. В работе, прежде всего, ценит качество и профессионализм, что позволяет оставаться востребованным среди клиентов с самыми разными потребностями.

*Руководитель: генеральный директор –
Тодрадзе Бесик*

 **Адрес:** Республика Крым, Симферопольский район, село Родниково,
Территория комплекс зданий и сооружений 1

 **Телефон:** +7 (978) 022-99-44

Электронная почта: activegroup@ag-ru.com

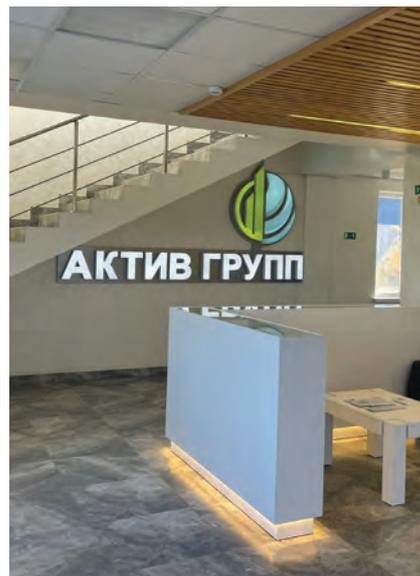
Сайт: st-ru.com

Камни бортовые искусственные марок БР 100.30.15 и БР 100.30.18

Камни бетонные бортовые изготавливаются из тяжелого и мелкозернистого (песчаного) бетонов, предназначены для устройства сборных конструкций на автомобильных дорогах общего пользования, предназначенных для физического и визуального ограничения транспортных зон, отделения проезжей части от других элементов автомобильных дорог, обеспечения безопасности дорожного движения; для сборных покрытий тротуаров, пешеходных и садово-парковых дорожек, для отделения тротуаров от газонов и проезжей части, а также для других целей в зависимости от функционального предназначения камней.



АКТИВ ГРУПП





***УСЛУГИ
ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ***

Общество с ограниченной ответственностью «ЛИНГВИСТ» (ООО «ЛИНГВИСТ»)

Компания ЛИНГВИСТ – первая негосударственная организация в Крыму, предложившая образовательные услуги по изучению иностранных языков.

Год создания: 1990.

Миссия: содействовать лучшему общению людей.

Ценовая политика: направлена на то, чтобы принести наибольшую пользу экономике Крыма.

Особые характеристики: живой интерес к людям, искреннее желание им помочь, активная жизненная позиция, высокая деловая репутация.

Концепция деятельности:

ЛИНГВИСТ – это система, ориентированная на потребителей, и поэтому:

- предоставляет выбор между различными видами услуг;
- осуществляет постоянный поиск пути повышения качества работы;
- гарантирует добросовестность и профессионализм.

ЛИНГВИСТ – это система, ориентированная на открытое общество, и поэтому:

- обучает новым знаниям, умениям и навыкам, с которыми можно жить и работать;
- строит образовательный процесс на основе личного опыта и новейших теоретических разработок;
- отбирает преподавателей, не только владеющих предметом, но, в первую очередь, способных обучить.

Руководитель: директор –

Галан Светлана Вадимовна

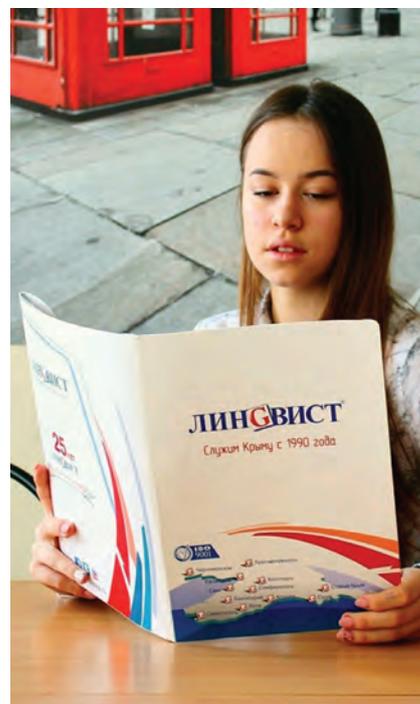
Адрес: Республика Крым, город Симферополь, ул. Пушкина/Самокиша, д. 22/22

Телефон: +7978-715-9039; (3652) 54-68-33

Электронная почта: (3652) 54-68-33

Сайт: lingvist-crimea.ru

ЛИНГВИСТ®
СЕТЬ БЮРО ПЕРЕВОДОВ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРОВ



ЛИНГВИСТ®
ШКОЛА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ
№1 в Крыму с 1990 года

Путь студента

4-5 лет	5-8 лет	1-2 класс	3 класс	4 класс	5 класс	6-7 класс	8-9 класс	10 класс	11 класс
1 ступень	2 ступень	3 ступень	4 ступень	5 ступень	6 ступень	7 ступень	8 ступень	9 ступень	10 ступень
I can sing Я могу петь	I can speak Я могу говорить	I can read Я могу читать	Уровень Pre-A1 600-700 слов	Уровень A1 800-900 слов	Уровень A2 1000-1200 слов	Уровень B1 1500-2000 слов	Уровень B2 2500-3500 слов	Уровень B2+ 3500-4000 слов	Уровень C1 5000-6000 слов
150 слов	300 слов	500 слов	Starters	Movers	Flyers	KET	PET	FCE	IELTS
						ВПР	ОГЭ		ЕГЭ
Cambridge			Проводим сессии Кембриджских экзаменов – независимой оценки знаний специалистами Кембриджского университета (Великобритания)						
English Qualifications									



Общество с ограниченной ответственностью «СИМФЕРО» (ООО «СИМФЕРО»)



ООО «СИМФЕРО» – это собственный ресторан с профессиональным оборудованием, частным автопарком, мебелью, посудой и текстилем мировых брендов. Команда ООО «СИМФЕРО» – это опытные повара, кондитеры, сомелье, официанты, флористы, фотографы, видео-операторы, водители и менеджеры. Сервис, уровень которого, подтвержден главным призом в номинации «Официант года 2018» в Республике Крым, обеспечивает первоклассная команда официантов.

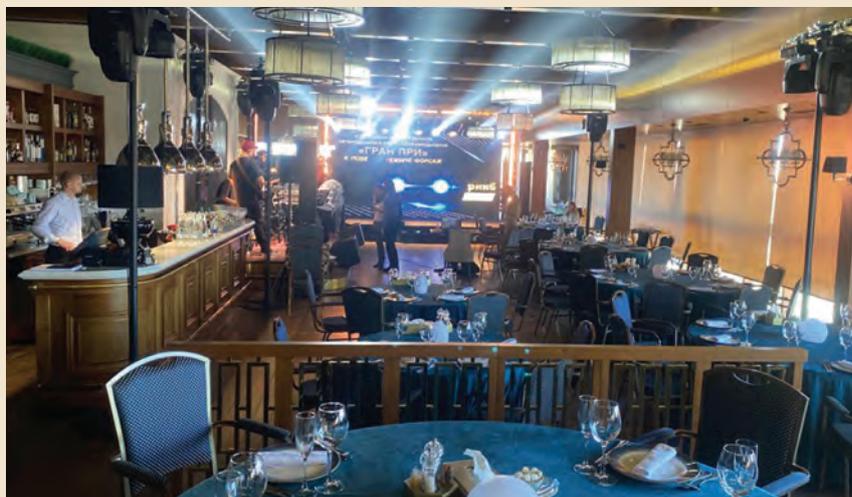
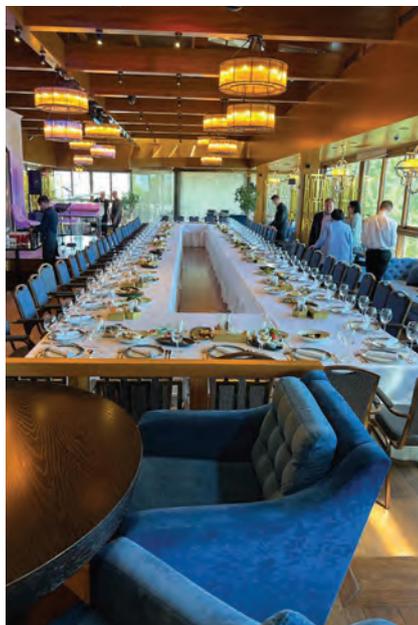
«СИМФЕРО» – воплощение разнообразия кулинарных изысков высокой кухни, современных технических решений и первоклассного сервиса в новом для Симферополя, ультрасовременном проекте. Ресторан находится на пятом этаже нового бизнес-центра в самом центре столицы Крыма. Уникальная для Крыма летняя терраса, которая превращается из закрытого зала в открытую летнюю площадку при помощи автоматически раздвигающейся крыши и механически раздвигаемых стеклянных панелей по всему периметру зала никого не оставит равнодушным. Гости, отдыхающие на террасе, наслаждаются работой повара на открытой кухне под музыкальное сопровождение приглашенных диджеев с мировым именем или резидентов ресторана.

ООО «СИМФЕРО» проводит безупречное обслуживание выездных мероприятий самого высокого уровня. Можно смело довериться и ожидать самые эффективные, красивые, вкусные и незабываемые решения!

Мастерство и перфекционизм – вот главные особенности повара ресторана «СИМФЕРО». Оставаясь за кадром любого мероприятия, они всегда стремятся удивить и порадовать гостей своими гастрономическими произведениями.

Руководитель: директор – Чаган Марк Дмитриевич

- 🏠 **Адрес:** Республика Крым, город Симферополь, Екатерининская ул., д. 28/10 литер 2а, помещ. 36
- ☎ **Телефон:** +7 (978) 701-28-28
- ✉ **Электронная почта:** marketing@simfero.com
- 🌐 **Сайт:** <https://simfero.market/>



КОНТАКТЫ

Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Крым» (ФБУ «Крымский ЦСМ»)

Время работы:

Понедельник – четверг с 8.30 до 17.15,
Пятница с 8.30 до 16.00
Обеденный перерыв с: 12.30 до 13.00
В предпраздничные дни время работы сокращается на один час.

Заявки принимаются:

kanc@crimeacsm.ru
info@crimeacsm.ru

Телефон для справок:

+7 (3652) 773-543 (многоканальный)

Где мы находимся:

295000, г. Симферополь, ул. имени газеты «Крымская Правда», д. 61

Как добраться:

Общественным транспортом
До остановки «улица Дмитрия Ульянова»:
Троллейбусом №5,10,11,15
Автобусами и Маршрутным такси №5,10, 55, 57, 61, 62,63, 67, 70, 78, 83, 86, 89, 91,96,98
До остановки «улица Дмитрия Ульянова»
До остановки «улица Крымской Правды»:
Троллейбусом №15. Автобусом №5

Руководство ФБУ «Крымский ЦСМ»		
Генеральный директор	Коптев Геннадий Михайлович	(3652) 44-69-61 (3652) 773-530 info@crimeacsm.ru
Первый заместитель генерального директора	Качан Елена Васильевна	(3652) 773-533 +7 (978) 968-08-08 ekachan@crimeacsm.ru
Заместитель генерального директора по подтверждению соответствия	Василенко Елена Александровна	(3652) 773-532 +7 (978) 905-06-45 evasilenko@crimeacsm.ru
Главный бухгалтер	Войтюк Анна Сергеевна	(3652) 773-531 +7 (978) 905-06-33 avoityk@crimeacsm.ru
Приемная Секретарь руководителя	Гакал Яна Владимировна	(3652) 773-530 + 7 (978) 905-06-74 crimea_csm@mail.ru info@crimeacsm.ru
Канцелярия Заведующая канцелярией	Глазьева Ирина Васильевна	(3652) 773-543 kanc@crimeacsm.ru
Метрологические подразделения		
Отдел поверки калибровки теплотехнических средств измерений Начальник отдела	Чиглазов Валерий Николаевич	(3652) 773-543 доб.1158 +7 (978) 905-06-82 tt@crimeacsm.ru
Отдел поверки калибровки механических средств измерений Начальник отдела	Семикопенко Татьяна Анатольевна	(3652) 773-543 доб.1156 +7 (978) 905-06-88 mv@crimeacsm.ru
Отдел поверки калибровки геометрических средств измерений Начальник отдела	Дедова Светлана Анатольевна	(3652) 773-543 доб.1154 +7 (978) 905-06-89 lin@crimeacsm.ru

Отдел поверки калибровки электротехнических средств измерений <i>Главный метролог – начальник отдела по метрологии</i>	Дидович Артем Александрович	(3652) 773-543 доб.1159 +7 (978) 905-06-46 em@crimeacsm.ru
Отдел поверки калибровки физико-химических средств измерений <i>Начальник отдела</i>	Кузнецова Ольга Петровна	(3652) 773-543 доб.1157 +7 (978) 905-06-37 fh@crimeacsm.ru
Отдел поверки и калибровки радиотехнических средств измерений <i>Начальник отдела</i>	Демиденко Михаил Сергеевич	(3652) 773-543 доб.1153 +7 (978) 905-06-86 rt@crimeacsm.ru
Отдел методической работы в области метрологии <i>Начальник отдела</i>	Рыбка Александр Сергеевич	(3652) 773-541 + 7 (978) 905-06-26 metr@crimeacsm.ru
Отдел метрологического обеспечения и экспертиз <i>Начальник отдела</i>	Кушнерёва Елена Николаевна	(3652) 773-543 доб.1152 expert@crimeacsm.ru
Орган по сертификации продукции, услуг и систем менеджмента		
<i>Руководитель Органа по сертификации</i>	Василенко Елена Александровна	(3652) 773-532 +7 (978) 905-06-45 evasilenko@crimeacsm.ru sert_prod@bk.ru
Отдел по подтверждению соответствия услуг и систем менеджмента <i>Начальник отдела</i>	Луценко Инна Александровна	(3652) 773-543 доб.1133 +7 (978) 196-70-01 sertprod@crimeacsm.ru sert_prod@bk.ru
Отдел по подтверждению соответствия продукции <i>Начальник отдела</i>	Росошенко Антон Николаевич	(3652) 773-543 доб.1134 + 7 (978) 905-06-12 sertprod@crimeacsm.ru sert_prod@bk.ru
Испытательная лаборатория пищевой и промышленной продукции		
Испытательная лаборатория пищевой и промышленной продукции <i>Начальник лаборатории</i>	Костык Станислав Валентинович	(3652) 773-534 +7 (978) 905-06-08 aic.crimeacsm@mail.ru
Отдел стандартизации и технических регламентов		
Отдел стандартизации и технических регламентов <i>Начальник отдела</i>	Музыка Ирина Владимировна	(3652) 773-539 +7(978) 196-70-05 gost@crimeacsm.ru
Административно-управленческие подразделения		
Отдел по расчетам с клиентами <i>Начальник отдела</i>	Ткаченко Рузанна Георгиевна	(3652) 773-540 +7 (978) 909-31-05 client@crimeacsm.ru

Отдел бухгалтерского учета и отчетности <i>Заместитель главного бухгалтера</i>	Цулина Вита Васильевна	(3652) 773-543 доб.1140 buh@crimeacsm.ru
Касса <i>Ведущий бухгалтер</i>	Смирнова Оксана Сергеевна	(3652) 773-543 доб.1142 kassa@crimeacsm.ru
Планово-экономический отдел <i>Начальник отдела</i>	Буслаева Татьяна Ивановна	(3652) 773-543 доб.1130 +7 (978) 905-07-13 peo@crimeacsm.ru
<i>Специалист по закупкам</i>	Петров Анатолий Валерьевич	(3652) 773-538 zakupki@crimeacsm.ru
Юридический отдел <i>Начальник отдела</i>	Острова Галина Витальевна	(3652) 773-543 доб.1116 urist@crimeacsm.ru
Отдел по работе с персоналом <i>Начальник отдела</i>	Шлыкова Элина Игоревна	(3652) 773-543 доб.1115 personnel@crimeacsm.ru
Отдел материально-технического снабжения <i>Начальник отдела</i>	Карбовская Елена Владимировна	(3652) 773-543 доб.1147 omts@crimeacsm.ru
Отдел информационных технологий <i>Начальник отдела</i>	Малей Дмитрий Егорович	(3652) 773-542 +7 (978) 905-06-05 it@crimeacsm.ru
Охрана труда и техника безопасности <i>Специалист по охране труда</i>	Деревягина Елена Николаевна	(3652) 773-543 доб.1131 suot@crimeacsm.ru
Транспортный отдел <i>Начальник отдела</i>	Наливкин Сергей Леонидович	(3652) 773-543 доб.1137 omts@crimeacsm.ru
Филиалы ФБУ «Крымский ЦСМ»		
Алуштинский филиал г. Алушта, ул. Партизанская, д. 23 <i>Начальник филиала</i>	Семёнов Евгений Геннадьевич	(36560) 77-005 alushta@crimeacsm.ru
Джанкойский филиал г. Джанкой, ул. Крымская, 72 <i>Начальник филиала</i>	Ларина Ольга Ильинична	(36564) 77-209 dzhankoy@crimeacsm.ru
Евпаторийский филиал г. Евпатория, ул. Некрасова, 110 <i>Начальник филиала</i>	Шпилевая Наталья Викторовна	(36569) 90-005 evpatoria@crimeacsm.ru
Керченский филиал г. Керчь, ул. Борзенко, 40 <i>Начальник филиала</i>	Бодриченко Владислав Анатольевич	(36561) 78-612, kerch@crimeacsm.ru
Феодосийский филиал г. Феодосия, ул. Строительная, 11 <i>Начальник филиала</i>	Дуденко Григорий Александрович	(36562) 91-701 feodosia@crimeacsm.ru
Ялтинский филиал г. Ялта, ул. Ливадийская, 4 <i>Начальник филиала</i>	Дудка Галина Михайловна	(3654) 222-251 yalta@crimeacsm.ru



