

Huế, ngày 19 tháng 10 năm 2026

HỒ SƠ MỜI CHÀO GIÁ

(V/v: Mua sắm máy lọc nước mắm và tủ sấy chai thủy tinh phục vụ sản xuất nước mắm)

- **Ngày phát hành:** ngày 19 tháng 10 năm 2026
- **Tên gói thầu:** Mua sắm máy lọc nước mắm và tủ sấy chai thủy tinh cho Hội nghề cá thành phố Huế
- **Hạn nộp Hồ sơ chào giá (HSDX):** Trước 17h30 ngày 5 tháng 11 năm 2026
- **Phương thức nộp:** gửi qua email: hoinghecatanhphohue@gmail.com

A. BỐI CẢNH VÀ PHẠM VI CÔNG VIỆC

Dự án "Thủy sản xanh – Kinh tế tuần hoàn do phụ nữ nghề cá khởi tạo tại thành phố Huế" được thực hiện bởi Hội nghề cá Thành phố Huế và tài trợ bởi Dự án hỗ trợ cho các sáng kiến về chuyển đổi xanh do phụ nữ dẫn dắt (Dự án PWG). Dự án PWG, do Oxfam tại Việt Nam quản lý, là một trong hai hợp phần của dự án “Chương trình Đối tác Xanh do Phụ nữ lãnh đạo (PWG) do Liên minh Châu Âu tài trợ.”

Mục tiêu của dự án nhằm giải quyết các thách thức về bất bình đẳng giới trong ngành thủy sản và vấn đề ô nhiễm môi trường do rác thải nhựa và phụ phẩm chế biến. Để hỗ trợ 02 hợp tác xã sản xuất nước mắm và chế biến thủy sản do phụ nữ làm chủ, dự án sẽ hỗ trợ cải tiến, nâng cao chất lượng sản phẩm nước mắm, giảm thiểu sử dụng chai nhựa dùng một lần và thay thế bằng chai thủy tinh.

Hội nghề cá thành phố Huế kính mời các nhà cung cấp đủ năng lực, kinh nghiệm tham gia nộp Hồ sơ chào giá cho gói mua sắm 02 máy lọc nước mắm và 02 tủ sấy chai thủy tinh phục vụ cho các cơ sở chế biến nước mắm truyền thống trên địa bàn thành phố Huế.

Đơn vị cung cấp được chào một hoặc cả hai hạng mục; có thể chào hơn một phương án kỹ thuật cho cùng hạng mục (mỗi phương án có giá, thông số và tài liệu riêng). Hội xem xét, lựa chọn theo từng hạng mục để bảo đảm hiệu quả và tính cạnh tranh.

Chấp nhận thiết bị lắp ráp trong nước/nhập khẩu và công nghệ tương đương; không ấn định thương hiệu, model, số cột lọc, số khay, cấu tạo nội bộ hoặc nơi sản xuất khi không cần thiết cho công năng.

Giá chào phải gồm toàn bộ thiết bị, phụ kiện cần thiết, thuế, phí, vận chuyển, lắp đặt, chạy thử, hướng dẫn sử dụng/vệ sinh và bảo hành tại 02 hợp tác xã tại thành phố Huế.

B. DANH MỤC HÀNG HÓA VÀ YÊU CẦU KỸ THUẬT CHI TIẾT

Thông số kỹ thuật dưới đây mang tính tham chiếu; chấp nhận giải pháp tương đương hoặc tối ưu hơn về công năng, năng suất, khả năng bố trí, an toàn và hiệu quả về chi phí.

Thiết bị phục vụ 02 hợp tác xã sản xuất nước mắm truyền thống tại thành phố Huế, với quy mô sản xuất nhỏ, ước tính trung bình khoảng 7.000 – 8.000 lít nước mắm/năm/cơ sở. Hoạt động lọc và đóng chai được thực hiện theo từng đợt, có thể không liên tục hằng ngày. Hiện nay, các cơ sở chủ yếu sử dụng chai thủy tinh dung tích 330 và 500 ml và có sẵn hệ thống điện 3 pha phục vụ sản xuất. Diện tích nhà xưởng khoảng 100–200 m², thuộc quy mô sản xuất nhỏ. Một số vị trí có nguy cơ ngập lụt trong mùa mưa. Nhà cung cấp cần đề xuất thiết bị có kích thước phù hợp, tối ưu hóa diện tích, thuận tiện bố trí, di chuyển, vệ sinh và bảo trì; đồng thời có giải pháp lắp đặt, bố trí hệ thống điện và bảo vệ thiết bị nhằm hạn chế rủi ro do ngập lụt, bảo đảm an toàn trong quá trình vận hành cũng như vấn đề an toàn thực phẩm.

Hạng mục 1: Máy lọc nước mắm (Dùng cho cơ sở sản xuất, Hợp tác xã quy mô nhỏ)

- **Số lượng:** 02 Bộ đặt tại 02 cơ sở sản xuất
- **Công năng:** Loại bỏ cặn lơ lửng và tạp chất, cải thiện độ trong của nước mắm truyền thống trước khi đóng chai; bảo đảm không làm thay đổi bất lợi màu sắc, mùi, vị và các chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của sản phẩm, đặc biệt là hàm lượng nitơ tổng số (độ đậm), phù hợp với TCVN 5107:2018 và các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.
- **Cấu tạo:** Chấp nhận các công nghệ lọc túi, lõi lọc, lọc tấm, hệ thống lọc tuần hoàn hoặc công nghệ tương đương, phù hợp với nước mắm có độ mặn cao. Thiết bị cần có giải pháp tách, thu gom bã lọc, hạn chế hao hụt nước mắm, dễ vệ sinh và bảo đảm an toàn thực phẩm. Ưu tiên công nghệ có khả năng thu hồi phần nước mắm còn lưu giữ trong bã lọc.
- **Năng suất vận hành:** Năng suất xử lý tối thiểu 100 lít/giờ; ưu tiên từ 150 lít/giờ trở lên
- **Điện và năng lượng:** Nhà cung cấp kê khai điện áp/số pha, công suất định mức (kW) và yêu cầu đầu nối; điện năng tiêu thụ (kWh/100 lít) nếu có dữ liệu. Thiết bị phải vận hành được tại cơ sở tiếp nhận.
- **Kích thước và bố trí:** Thiết bị có thiết kế nhỏ gọn, phù hợp với không gian sản xuất nhỏ hẹp của các cơ sở. Nhà cung cấp công bố kích thước tổng thể $D \times R \times C$ (mm) và diện tích chiếm chỗ (m²) bao gồm khoảng mở cửa/khoảng hở/không gian cần thiết để vận hành, vệ sinh, bảo trì an toàn.
- **Vệ sinh và vật liệu:** Bề mặt tiếp xúc thực phẩm ưu tiên inox 304 hoặc vật liệu an toàn cho tiếp xúc thực phẩm và chịu ăn mòn muối tương đương, kèm tài liệu chứng minh; các mối nối, gioăng, ống và vật liệu lọc không gây nhiễm bẩn, không thôi nhiễm vượt giới hạn áp dụng; tháo vệ sinh/thay vật tư dễ dàng.

- **An toàn vận hành:** Có biện pháp chống rò rỉ, quá tải/chập điện và bảo vệ người vận hành phù hợp cấu hình; vận hành ổn định trong môi trường sản xuất ẩm, mặn.
- **Phụ kiện và vật tư:** Nhà cung cấp liệt kê phụ kiện đi kèm máy và vật tư cần thay thế thường xuyên (nếu có), nêu giá thay thế tham khảo và khả năng mua tại Việt Nam nếu biết.
- **Hiệu quả đầu ra:** Nước mắm sau lọc phải được loại bỏ cặn và tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường, cải thiện độ trong, không phát sinh màu, mùi, vị lạ hoặc làm ảnh hưởng bất lợi đến chất lượng sản phẩm. Hiệu quả lọc được kiểm tra, đối chứng trước và sau khi vận hành thử bằng nước mắm thực tế tại cơ sở.

Hạng mục 2: Tủ sấy khô và hỗ trợ khử khuẩn chai thủy tinh chứa mắm

- **Số lượng:** 02 Bộ đặt tại 02 cơ sở sản xuất
- **Công năng:** Thiết bị có chức năng sấy khô và hỗ trợ khử khuẩn chai thủy tinh sau khi rửa, trước khi chiết rót nước mắm; phù hợp với các loại chai thông dụng tại cơ sở sản xuất. Quá trình vận hành phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, không làm nhiễm bẩn, phát sinh chất độc hại hoặc mùi lạ; hạn chế nguy cơ tái nhiễm bẩn sau xử lý. Thiết bị phải có khả năng kiểm soát nhiệt độ, thời gian xử lý và dễ vệ sinh. Nhà cung cấp kê khai thông tin về phương pháp khử khuẩn và hướng dẫn vận hành an toàn.
- **Cấu tạo:** Tủ có hệ thống khay hoặc giá đỡ phù hợp để sấy khô và hỗ trợ khử khuẩn chai thủy tinh dùng trong đóng chai nước mắm. Không bắt buộc số lượng và kích thước khay cố định. Nhà cung cấp phải kê khai số chai dung tích 330 ml và 500 ml có thể xử lý trong một lần sử dụng, kích thước chai tối đa, số lượng khay và thời gian xử lý dự kiến. Thiết kế phải bảo đảm chai được bố trí ổn định, thuận tiện thao tác, lưu thông nhiệt phù hợp và dễ vệ sinh.
- **Nhiệt độ sấy:** Tủ có khả năng điều chỉnh nhiệt độ trong khoảng 30°C đến 100°C hoặc rộng hơn, đáp ứng yêu cầu sấy khô chai thủy tinh sau khi rửa sạch. Thiết bị có chức năng hỗ trợ khử khuẩn bằng nhiệt, tia UV hoặc công nghệ phù hợp khác. Nhà cung cấp phải mô tả nguyên lý hoạt động, thông số vận hành (nhiệt độ, thời gian xử lý) và cung cấp catalogue, hình ảnh, bản vẽ, hướng dẫn hoặc thuyết minh kỹ thuật phù hợp, kể cả tài liệu tự lập đối với thiết bị gia công theo yêu cầu về chức năng khử khuẩn.
- **Điện và năng lượng:** Nhà cung cấp kê khai điện áp, số pha, công suất định mức và yêu cầu cấp điện/an toàn; điện năng tiêu thụ kWh/mẻ nếu có dữ liệu.
- **Kích thước và bố trí:** Thiết bị có thiết kế nhỏ gọn, phù hợp với không gian sản xuất nhỏ hẹp của các cơ sở. Nhà cung cấp công bố kích thước tổng thể $D \times R \times C$ (mm) và diện tích chiếm chỗ (m²) bao gồm khoảng mở cửa, thông gió/khoảng hở/không gian cần thiết để vận hành, vệ sinh, bảo trì an toàn.

- **Vật liệu chế tạo:** Buồng và khay/giá chứa chai bằng inox hoặc vật liệu chống ăn mòn, không gây ô nhiễm; bề mặt dễ lau rửa, có giải pháp thoát hơi ẩm và ngăn tái nhiễm bẩn sau xử lý.
- **An toàn vận hành:** Có chống quá nhiệt, nối đất/bảo vệ rò điện phù hợp và cảnh báo bề mặt nóng; nếu dùng UV phải có che chắn và liên động tắt đèn khi mở cửa hoặc cơ cấu an toàn tương đương.
- **Phụ kiện và vật tư:** Cung cấp đầy đủ khay/giá và phụ kiện để vận hành khi bàn giao; kê khai các vật tư thay thế thông dụng (nếu có) và khả năng cung ứng tại Việt Nam.
- **Hiệu quả đầu ra:** Thiết bị phải sấy khô được chai thủy tinh sau khi rửa sạch, không làm hư hỏng hoặc biến dạng chai trong điều kiện vận hành theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Nhà cung cấp cung cấp tài liệu kỹ thuật mô tả nguyên lý, thông số và quy trình hỗ trợ khử khuẩn. Khi nghiệm thu, kiểm tra thực tế khả năng sấy khô, điều chỉnh nhiệt độ và thời gian, hoạt động của bộ phận hỗ trợ khử khuẩn và các tính năng an toàn.

C. CÁC ĐIỀU KIỆN VÀ ĐIỀU KHOẢN YÊU CẦU ĐỐI VỚI BÁO GIÁ

1. Chất lượng và Xuất xứ hàng hóa:

- Hàng hóa mới 100%, chưa qua sử dụng, đúng thông số kỹ thuật cam kết.
- Hàng chính hãng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; cung cấp tài liệu xác nhận xuất xứ, chất lượng hoặc phiếu xuất xưởng, tài liệu kỹ thuật và bảo hành phù hợp với loại thiết bị. Chứng nhận CO, CQ được cung cấp khi có và phù hợp với nguồn gốc hàng hóa.

2. Đồng tiền & Điều kiện báo giá:

- Báo giá tính bằng Đồng Việt Nam (VND).
- Giá chào là giá trọn gói (đã bao gồm thuế GTGT/VAT, chi phí đóng gói, xếp dỡ, vận chuyển, giao hàng và lắp đặt tận nơi tại TP. Huế).

3. Thời hạn hiệu lực của Hồ sơ chào giá: Tối thiểu 60 ngày kể từ ngày hết hạn nộp hồ sơ.

4. Địa điểm giao hàng & Lắp đặt: 02 cơ sở tại phường Thuận An, thành phố Huế.

5. Thời gian giao hàng: Sớm nhất có thể và không quá 30 ngày kể từ ngày ký hợp đồng.

6. Bảo hành, hỗ trợ kỹ thuật và vận hành thử:

- Thời gian bảo hành tối thiểu 12 tháng kể từ ngày ký biên bản nghiệm thu, bàn giao thiết bị đạt yêu cầu.
- Nhà cung cấp có trách nhiệm hỗ trợ kỹ thuật, sửa chữa hoặc thay thế các bộ phận bị lỗi thuộc phạm vi bảo hành, bao gồm hỗ trợ tận nơi khi cần thiết trong thời hạn bảo hành.
- Nhà cung cấp có trách nhiệm lắp đặt, hướng dẫn sử dụng, vệ sinh, bảo dưỡng và tổ chức vận hành thử thiết bị tại cơ sở trước khi bàn giao.

- Việc vận hành thử được thực hiện tối thiểu 01 lần theo quy trình do nhà sản xuất hướng dẫn, có sự chứng kiến của đại diện bên mua và cơ sở tiếp nhận. Nội dung kiểm tra gồm công năng, năng suất, thông số vận hành và các điều kiện an toàn theo yêu cầu kỹ thuật đã cam kết.
- Trường hợp thiết bị chưa đáp ứng yêu cầu, nhà cung cấp có trách nhiệm khắc phục và vận hành thử lại trước khi nghiệm thu, không tính thêm chi phí đối với bên mua.

7. Điều khoản thanh toán:

- Thanh toán bằng chuyển khoản theo Đồng Việt Nam (VND).
- Thanh toán theo các đợt/thỏa thuận cụ thể khi hợp đồng được ký kết (hoặc thanh toán sau khi hoàn tất giao hàng, nghiệm thu và nhận đủ hóa đơn tài chính hợp lệ).

D. TÀI LIỆU YÊU CẦU TRONG HỒ SƠ CHÀO GIÁ

Nhà cung cấp gửi Hồ sơ chào giá bao gồm:

1. Đơn chào giá (Mẫu số 01) – do đại diện hợp pháp ký tên, đóng dấu.
2. Bản sao Đăng ký kinh doanh còn hiệu lực.
3. Bảng đáp ứng kỹ thuật (Mẫu số 02);
4. Catalogue/bản vẽ, hình ảnh hoặc thuyết minh thông số;
5. Các tài liệu khác (nếu có): tài liệu nguồn gốc, bảo hành, bằng chứng vật liệu/hiệu năng sẵn có, kết quả kiểm nghiệm, các hợp đồng cung cấp các sản phẩm tương tự đã ký.

Báo giá gửi về email: hoinghecatanhphohue@gmail.com trước thời hạn; tiêu đề email: “CHÀO GIÁ THIẾT BỊ NƯỚC MẮM – [Tên đơn vị]”. Báo giá có chữ ký người đại diện hợp pháp (bản PDF/scan) và tài liệu kỹ thuật kèm theo. Nhà cung cấp được yêu cầu làm rõ bằng cùng địa chỉ email. Khi sửa đổi yêu cầu, Hội thông báo công khai và gia hạn nếu cần.

Hội nghề cá Tp. Huế có quyền xác minh thông tin, yêu cầu trình diễn/chạy thử hoặc làm rõ các báo giá mà không làm thay đổi nội dung cạnh tranh cơ bản; từ chối báo giá có thông tin sai lệch, xung đột lợi ích hay không đạt yêu cầu tối thiểu. Việc đăng thư mời không cấu thành cam kết ký hợp đồng với bất kỳ nhà cung cấp nào.

Nguyên tắc đánh giá và lựa chọn nhà cung cấp

Hội nghề cá thành phố Huế tổ chức tiếp nhận và đánh giá báo giá theo nguyên tắc cạnh tranh, công bằng, minh bạch và hiệu quả kinh tế.

Các báo giá được đánh giá trên cơ sở tính hợp lệ của hồ sơ, mức độ đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật bắt buộc, công năng, chất lượng thiết bị, tiến độ cung cấp, điều kiện bảo hành và giá chào trọn gói.

TÀI LIỆU ĐÍNH KÈM (CÁC MẪU BIỂU)

[MẪU SỐ 01] ĐƠN CHÀO GIÁ

(Nhà cung cấp sử dụng Tiêu đề thư chính thức của công ty)

ĐƠN CHÀO GIÁ

Ngày: tháng năm 2026

Kính gửi: Hội nghề cá thành phố Huế

Sau khi nghiên cứu Hồ sơ mời chào giá ngày 19 tháng 10 năm 2026 về gói: "*Mua sắm máy lọc nước mắm và tủ sấy chai thủy tinh cho Hội nghề cá thành phố Huế*", chúng tôi, [Tên nhà thầu], có địa chỉ tại [Địa chỉ nhà thầu], cam kết cung cấp các thiết bị [Tên hạng mục] theo đúng yêu cầu với tổng số tiền là:

- **Số tiền bằng số:** VNĐ
- **Số tiền bằng chữ:**

Cụ thể:

STT	Hàng hóa	Đơn vị	Số lượng	Đơn giá	Tổng
	Chi phí hàng hóa				
1	Máy lọc nước mắm	Bộ	02		
2	Tủ sấy chai thủy tinh	Bộ	02		
	<i>Tổng trước thuế</i>				
	<i>Thuế GTGT (...%)</i>				
	Tổng chi phí hàng hóa (1)				
	Các chi phí khác				
	Chi phí vận chuyển	Điểm	02		
	Khác (nêu rõ) :				
	Tổng chi phí khác (2)				
	Tổng (1) + (2)				

Giá chào trên đã bao gồm toàn bộ các chi phí vận chuyển, lắp đặt, vận hành thử, bảo hành, thuế GTGT và các khoản phí liên quan để hàng hóa sẵn sàng đưa vào sử dụng.

- **Thời gian thực hiện/giao hàng:** ngày kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.
- **Thời gian bảo hành:** tháng.
- **Hiệu lực của báo giá:** 60 ngày kể từ ngày hết hạn nộp HSDX.

Chúng tôi cam kết:

1. Không tham gia các hành vi thông đồng, vi phạm quy định đấu thầu.

2. Cung cấp hàng hóa đúng chủng loại, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, mới 100%.
3. Chịu hoàn toàn trách nhiệm về tính chính xác của các thông tin trong hồ sơ.
4. Đảm bảo tính cạnh tranh minh bạch, không trực tiếp/gián tiếp đưa hối lộ hay ưu đãi bất hợp pháp.
5. Có đầy đủ năng lực pháp lý, tài chính, kỹ thuật và kinh nghiệm để thực hiện gói thầu đúng tiến độ và chất lượng.
6. Công ty không trong quá trình giải thể, phá sản hoặc mất khả năng thanh toán; tuân thủ đầy đủ nghĩa vụ thuế với Nhà nước.
7. Tuân thủ đúng các tiêu chuẩn an toàn lao động, vệ sinh môi trường và bảo hộ theo quy định pháp luật.

ĐẠI DIỆN HỢP PHÁP CỦA NHÀ CUNG CẤP

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

[MẪU SỐ 02] – BẢNG THÔNG SỐ KỸ THUẬT VÀ PHỤ KIỆN THIẾT BỊ

(Lập riêng cho từng hạng mục và từng phương án chào giá.)

Tên nhà cung cấp:

Hạng mục: ☐ Máy lọc nước mắm ☐ Tủ sấy khô và hỗ trợ khử khuẩn chai thủy tinh

Tên thiết bị/model: Nhà sản xuất/xuất xứ:

STT	Nội dung kê khai	Thông tin nhà cung cấp
1	Công năng và công nghệ/giải pháp sử dụng	
2	Năng suất: lít/giờ (máy lọc) hoặc số chai 330 mL, 500 mL/mẻ (tủ sấy)	
3	Nguồn điện, số pha, công suất định mức (kW)	
4	Điện năng tiêu thụ: kWh/lần sử dụng (máy lọc) hoặc kWh/mẻ (tủ sấy)	
5	Kích thước D × R × C; diện tích đặt máy và khoảng thao tác	
6	Vật liệu chế tạo/bộ phận tiếp xúc thực phẩm; cách vệ sinh	
7	Tính năng bảo vệ an toàn; phương pháp kiểm tra/chạy thử	
8	Phụ kiện, vật tư được cung cấp kèm máy (ghi tên và số lượng)	
9	Vật tư cần thay thế thường xuyên, chu kỳ, giá tham khảo và mức độ sẵn có của vật tư thay thế tại thành phố Huế/Việt Nam (nếu có)	
10	Thời gian bảo hành và hỗ trợ kỹ thuật	
11	Ưu điểm nổi bật (tiết kiệm điện, giảm hao hụt, tiện vệ sinh... nếu có)	
12	Tuổi thọ thiết bị dự kiến (năm)	

Tài liệu minh họa (nếu có): ảnh sản phẩm, catalogue, bản vẽ hoặc thuyết minh kỹ thuật.

Cam kết: Các phụ kiện và vật tư thiết yếu để thiết bị vận hành theo yêu cầu khi nghiệm thu đã nằm trong giá chào. Thiết bị đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật bắt buộc của Hồ sơ mời chào giá.

Ngày tháng năm 2026

ĐẠI DIỆN HỢP PHÁP CỦA NHÀ CUNG CẤP

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu nếu có)