TERMS OF REFERENCE – SERVICE PROVIDER
ĐIỀU KHOẢN THAM CHIẾU – NHÀ CUNG CẤP DỊCH VỤ

Project: *Dự án:*	Swiss Tourism for Sustainable Development in Vietnam (ST4SD) *Du lịch Thụy Sỹ vì sự Phát triển Bền vững tại Việt Nam*
Code | *Mã*:	TOR.C305.1
Product/ Service name | *Tên sản phẩm/ dịch vụ:*	Freeze Dryer Purchasing for Forest Herbal Tea Production | *Mua sắm máy sấy lạnh phục vụ sản xuất Trà lá rừng bản địa*
Contract term | *Thời hạn hợp đồng:*	From | Từ 09/2026 to | đến 11/2026
Application deadline | Hạn nộp đơn:	Before | *Trước* 23/09/2026

1. PROJECT INTRODUCTION | GIỚI THIỆU DỰ ÁN

The Swiss Tourism for Sustainable Development in Vietnam (ST4SD), financed by the Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO), aims at making Viet Nam's tourism sector more sustainable and inclusive. As part of the economic development cooperation of Switzerland for Viet Nam, it is implemented by the consortium of Helvetas Vietnam, a Swiss international NGO, and the CRED Tourism & Agriculture Solution Consulting Company Limited, a Vietnamese NGO. The Ministry of Culture, Sports and Tourism appointed the Viet Nam National Authority of Tourism (VNAT) as the project owner.| *Dự án Du lịch Thụy Sỹ vì sự Phát triển Bền vững tại Việt Nam (ST4SD), tài trợ bởi Tổng cục Kinh tế Liên Bang Thụy Sỹ (SECO), nhằm mục đích thúc đẩy sự phát triển bền vững và bao trùm của ngành du lịch Việt Nam. Là một phần trong hợp tác phát triển kinh tế giữa Thụy Sỹ và Việt Nam, dự án được thực hiện bởi Helvetas Vietnam, một tổ chức phi chính phủ quốc tế của Thụy Sĩ và Trung tâm Phát triển Kinh tế Nông thôn (CRED), một tổ chức phi chính phủ của Việt Nam. Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch chỉ định Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam là chủ dự án.*

[Brief introduction of grantee, operation, activities] | [Giới thiệu ngắn gọn về bên được tài trợ, cách thức vận hành, hoạt động]

Moc Cham Cooperative was established with the core mission of developing a sustainable experiential tourism model on Cu Lao Cham Island (Hoi An, Quang Nam). The cooperative focuses on the responsible exploitation of local indigenous resources, combined with preserving traditional knowledge, protecting the environment, and creating sustainable livelihoods for the local island community.

Hợp tác xã Mộc Chàm được thành lập với sứ mệnh phát triển mô hình du lịch trải nghiệm bền vững tại đảo Cù Lao Chàm (Hội An, Quảng Nam). Hợp tác xã tập trung vào việc khai thác có trách nhiệm các nguồn tài nguyên bản địa, kết hợp giữa bảo tồn tri thức truyền thống, bảo vệ môi trường và tạo sinh kế bền vững cho cộng đồng cư dân trên đảo.

[Brief introduction of your activity/ model background] | [Giới thiệu ngắn gọn về bối cảnh hoạt động/ mô hình]

The forest herbal tea of Cu Lao Cham is a precious local remedy. However, it is currently processed using traditional raw sun-drying methods, which depend entirely on the weather, fail to guarantee food safety standards, and cause a significant loss of the natural medicinal active ingredients and colors of the leaves. To upgrade the value of this local specialty, standardize the production process to meet food safety standards, and develop an authentic tea-tasting experience for tourists, purchasing a professional freeze dryer is highly necessary.

Trà lá rừng bản địa Cù Lao Chàm là nguồn dược liệu quý giá của địa phương. Tuy nhiên, hiện nay trà chủ yếu được chế biến bằng phương pháp phơi nắng thủ công thô, phụ thuộc hoàn toàn vào thời tiết, chưa đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và làm hao hụt đáng kể các hoạt chất dược liệu tự nhiên cũng như màu sắc của lá. Để nâng cấp giá trị đặc sản địa phương, chuẩn hóa quy trình đạt tiêu chuẩn ATVSTP và phát triển không gian workshop trải nghiệm thưởng trà cho du khách, việc mua sắm một máy sấy lạnh chuyên dụng là hết sức cần thiết.

[Justification for the need of this activity] | [Giải thích lí do, cơ sở cho hoạt động này]

- **First, preserving medicinal properties and quality:** The freeze-drying technology allows forest leaves to be dried at a low temperature, preserving 100% of the natural medicinal properties, color, and flavor of the 18 native forest leaves. This ensures premium product outputs for commercialization.
- **Second, ensuring food safety:** The enclosed stainless steel drying environment completely isolates products from dust, insects, and mold, helping the cooperative achieve official Food Safety certification.
- **Third, enhancing the tourism workshop experience:** The drying machine will be placed directly in the combined production and experiential space. It serves as a visual educational tool for tourists to learn about local circular agriculture and processing techniques.
- **Fourth, sustainable community livelihoods:** The standardized machine-assisted processing system shortens production times, helps diversify small-scale local products, and directly increases the income of the local community and artisans by more than 20%.

- ***Thứ nhất, bảo tồn dược tính và chất lượng:*** *Công nghệ sấy lạnh tuần hoàn đối lưu gió cho phép sấy lá rừng ở nhiệt độ thấp, giữ nguyên vẹn 100% dược tính tự nhiên, màu sắc và hương vị đặc trưng của 18 loại lá rừng bản địa, đảm bảo đầu ra sản phẩm cao cấp phục vụ thương mại hóa.*
- ***Thứ hai, đảm bảo An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP):*** *Môi trường sấy khép kín bằng vật liệu inox 304 giúp cách ly hoàn toàn bụi bẩn, côn trùng và nấm mốc, giúp HTX hoàn thiện quy trình đạt chuẩn ATVSTP.*
- ***Thứ ba, nâng cao trải nghiệm workshop du lịch:*** *Máy sấy được bố trí trực tiếp tại không gian sản xuất kết hợp trải nghiệm. Đây là công cụ trực quan giáo dục du khách về quy trình chế biến nông sản sạch và kinh tế tuần hoàn tại đảo.*
- ***Thứ tư, sinh kế cộng đồng bền vững:*** *Việc ứng dụng máy móc giúp chuẩn hóa quy trình, rút ngắn thời gian làm trà, đa dạng hóa các dòng sản phẩm quà tặng nhỏ gọn, từ đó tăng thu nhập cho người dân và nghệ nhân địa phương tham gia chuỗi cung ứng thêm 20%.*

2. REQUIRED TECHNICAL SPECIFICATIONS | THÔNG SỐ KỸ THUẬT YÊU CẦU

- **Equipment name | *Tên thiết bị:*** 01 Professional Freeze Dryer / *01 Máy sấy lạnh chất lượng cao*
- **Technical requirements | Yêu cầu kỹ thuật:**

**Technical Parameters	Thông số kỹ thuật**	**Specification	Chi tiết kỹ thuật**
Drying Capacity Khả năng sấy	30–40 kg/batch (based on the average weight of fresh fruits/leaves) 30- 40 kg/mẻ (tính theo khối lượng trái cây/lá tươi trung bình)
Number of Trays Số khay sấy	12 khay 12 trays
Tray Dimensions Kích thước khay sấy	400 x 500 x 20mm

Technical Parameters | Thông số kỹ thuật	Specification | Chi tiết kỹ thuật
Total Tray Area Diện tích khay	2,4m2
Drying Temperature Nhiệt độ sấy	20–50°C
Machine Dimensions Kích thước máy	970 x 570 x 1560
Power Capacity Công suất	2,5kW
Control System Điều khiển	Automatic (Tự động)
Power Source Nguồn điện	220V/50Hz

3. ORDER AND TIME OF USE | ĐẶT HÀNG VÀ THỜI GIAN SỬ DỤNG

- **Installation time or service use / Thời gian lắp đặt hoặc sử dụng dịch vụ:** October 2025
- **Expected before / Dự kiến trước ngày:** 31 October 2026

4. BIDDING REQUIREMENTS | YÊU CẦU ĐẤU THẦU

Interested suppliers are requested to send detailed quotations to assist3@st4sd.vn and procurement@st4sd.vn before the above-mentioned deadline. The submitted documents must be **password-protected**. You will be asked for the password after submitting the application. **|** *Các tài*

liệu nằm trong đề xuất cần có mật mã bảo vệ. Chúng tôi sẽ liên hệ với bạn để hỏi mật mã. Đề xuất đến địa chỉ email procurement@st4sd.vn và assist3@st4sd.vn trước thời hạn nêu trên.

The email subject line should begin with | *Tiêu đề email cần* ghi rõ: **[TOR.C305.1] Freeze dryer machine purchasing – Moc Cham Cooperative (Cu Lao Cham)** | **Gói mua sắm máy sấy lạnh – Hợp tác xã Mộc Chàm (Cù Lao Chàm)**

We will contact the unit that meets the above requirements.
Chúng tôi sẽ liên hệ đơn vị đáp ứng các yêu cầu trên.

Checked by / Người kiểm tra:

Nguyen Ngoc Bich – Component Manager | Quản lý Hợp phần

Approved by / Người duyệt:

Olivier Messmer – Team Lead | Trưởng nhóm Dự án ST4SD