

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

DỰ THẢO

TCVN 5065:202*

**KHÁCH SẠN
TIÊU CHUẨN THIẾT KẾ**

Hotel – Design Standards

HÀ NỘI - 202*

MỤC LỤC

1	Phạm vi áp dụng	5
2	Tài liệu viện dẫn	5
3	Thuật ngữ và định nghĩa	6
4	Nguyên tắc chung	7
5	Yêu cầu thiết kế kiến trúc	9
6	Yêu cầu thiết kế kết cấu	23
7	Yêu cầu về phòng cháy, chống cháy	23
8	Yêu cầu về hệ thống kỹ thuật bên trong công trình.....	23
8.1	Cấp nước.....	23
8.2	Thoát nước	24
8.3	Thu gom rác.....	24
8.4	Cấp điện - chiếu sáng - chống sét - chống ồn	25
8.5	Thông gió và điều hòa không khí	25
8.6	Thông tin liên lạc, viễn thông.....	26
9	Yêu cầu về thang máy.....	26
10	Yêu cầu về công tác hoàn thiện	27

Lời nói đầu

TCVN 5065:202* thay thế TCVN 5065:1990.

TCVN 5065:202* do Viện Kiến trúc Quốc Gia - Bộ Xây dựng biên soạn, Bộ Xây dựng đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Khách sạn – Tiêu chuẩn thiết kế

Hotel – Design Standards

1 Phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này áp dụng để thiết kế xây dựng mới hoặc cải tạo các khách sạn hạng từ 2 sao đến 5 sao trên toàn quốc.

1.2 Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các cơ sở lưu trú du lịch khác như: Biệt thự du lịch, camping bungalow, làng du lịch...

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 2622, *Phòng cháy, chống cháy cho nhà và công trình - Yêu cầu thiết kế*;

TCVN 4391, *Khách sạn - Xếp hạng*;

TCVN 4474, *Thoát nước bên trong - Tiêu chuẩn thiết kế*;

TCVN 4513, *Cấp nước bên trong - Tiêu chuẩn thiết kế*;

TCVN 4605, *Kỹ thuật nhiệt - Kết cấu ngăn che - Tiêu chuẩn thiết kế*;

TCVN 5674, *Công tác hoàn thiện trong xây dựng - Thi công và nghiệm thu*;

TCVN 5687, *Thông gió - Điều hoà không khí - Tiêu chuẩn thiết kế*;

TCVN 5718, *Mái và sàn bê tông cốt thép trong công trình xây dựng - Yêu cầu kỹ thuật chống thấm nước*;

TCVN 6395, *Thang máy điện – Yêu cầu an toàn về cấu tạo và lắp đặt*;

TCVN 7114, *Ecgonômi – Chiếu sáng nơi làm việc*;

TCVN 7447, *Hệ thống lắp đặt điện của các toà nhà*;

TCVN 7958, *Bảo vệ công trình Xây dựng - Phòng chống mối cho công trình xây dựng mới*;

TCVN 5065:202*

TCVN 9206, *Đặt thiết bị điện trong nhà và công trình - Tiêu chuẩn thiết kế;*

TCVN 9207, *Đặt đường dẫn điện trong nhà và công trình - Tiêu chuẩn thiết kế;*

TCVN 9254, *Nhà và công trình công cộng - Từ vựng - Phần 1: Thuật ngữ chung;*

TCVN 9359, *Nền nhà chống nồm - Thiết kế và thi công;*

TCVN 9362, *Tiêu chuẩn thiết kế nền nhà và công trình;*

TCVN 9385, *Chống sét cho công trình xây dựng - Hướng dẫn thiết kế, kiểm tra và bảo trì hệ thống;*

TCVN 9386, *Thiết kế công trình chịu động đất.*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này, sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

3.1

Khách sạn

Là cơ sở lưu trú du lịch được xây dựng thành khối, đáp ứng nhu cầu về cơ sở vật chất, trang thiết bị và các dịch vụ cần thiết phục vụ khách.

3.2

Cơ sở lưu trú du lịch

Cơ sở kinh doanh có cung cấp các dịch vụ, tiện nghi phục vụ nhu cầu nghỉ ngơi (ngủ, sinh hoạt) và có thể đáp ứng các nhu cầu khác của khách du lịch (như ăn uống, giải trí, thể thao....).

3.3

Khối Ngủ

Khu vực bố trí các phòng ngủ

3.4

Khối công cộng

Khu vực bao gồm khu vực lễ tân, sảnh đón tiếp, đặt phòng, các phòng ăn, khu vực vui chơi giải trí phục vụ khách trong và ngoài khách sạn.

3.5

Khối hành chính quản trị

Nơi làm việc của bộ phận hành chính, quản trị, ban giám đốc.

3.6

Khu phục vụ

Bố trí các phòng dịch vụ như giặt là, phòng máy bơm, điều hòa, xưởng sửa chữa, kho...

3.7**Diện tích sử dụng**

Diện tích sàn được tính theo kích thước thông thủy của khách sạn, bao gồm diện tích sàn có kể đến tường/vách ngăn các phòng bên trong khách sạn, diện tích ban công, lô gia; Không bao gồm diện tích phần sàn có cột/vách chịu lực, có hộp kỹ thuật nằm bên trong khách sạn.

3.8**Kích thước thông thủy**

Kích thước được đo đến mép trong của lớp hoàn thiện tường/vách/đổ kính/lan can sát mặt sàn (không bao gồm các chi tiết trang trí nội thất như ốp chân tường/gờ/phào...). Đối với ban công, logia thì tính toán toàn bộ diện tích sàn, trường hợp có mép tường chung thì tính theo mép trong của tường chung.

3.9**Chiều cao thông thủy**

Chiều cao từ mặt sàn hoàn thiện đến mặt dưới của kết cấu chịu lực hoặc trần đã hoàn thiện hoặc của hệ thống kỹ thuật của tầng. Trường hợp kết cấu chịu lực là dầm nằm trên tường ngăn phòng thì chiều cao thông thủy được tính đến mặt dưới của dầm phụ hoặc sàn.

3.10**Chiều rộng thông thủy**

Khoảng cách giữa hai cạnh đối diện gần nhất của kết cấu hoặc cấu kiện đã hoàn thiện của công trình (không bao gồm các chi tiết trang trí nội thất như ốp chân tường/gờ/phào...).

3.11**Ban công**

Phần sàn có lối ra, nhô ra khỏi mặt tường bao của một toà nhà.

3.12**Lô gia**

Phần sàn có lối ra, lùi vào phía trong mặt tường bao của một toà nhà.

4 Nguyên tắc chung

4.1 Khu đất xây dựng công trình khách sạn phải phù hợp với quy hoạch, kế hoạch sử dụng đất, quy hoạch chi tiết được cấp có thẩm quyền phê duyệt [2].

4.2 Giải pháp kiến trúc đảm bảo an toàn, thẩm mỹ phù hợp với đặc điểm tự nhiên, khí hậu của khu vực, đảm bảo yêu cầu thông thoáng, phát triển bền vững và thân thiện với môi trường. Đảm bảo đây

TCVN 5065:202*

chuyển hoạt động và sơ đồ vận chuyển bên trong thuận tiện, hợp lý, không chồng chéo giữa các khối chức năng; không ảnh hưởng lẫn nhau về trật tự vệ sinh và mỹ quan.

4.3 Công trình khách sạn phải đảm bảo các yêu cầu về an toàn chịu lực và tuổi thọ thiết kế của công trình. Không xây dựng trên các vùng có nguy cơ địa chất nguy hiểm (sạt lở, trượt đất...), vùng có lũ quét, thường xuyên ngập lụt khi không có biện pháp kỹ thuật để đảm bảo an toàn cho khu vực xây dựng.

4.4 Công trình khách sạn cần đảm bảo các yêu cầu về an toàn cháy, nổ [12] và các quy định liên quan. Việc trang bị, bố trí, kiểm tra, bảo dưỡng các phương tiện phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ phải tuân thủ các yêu cầu của quy định hiện hành.

4.5 Công trình khách sạn cần đáp ứng các yêu cầu sau:

- An toàn sinh mạng và sức khỏe [11];
- Sử dụng năng lượng hiệu quả [14];
- Đảm bảo người khuyết tật tiếp cận sử dụng [15];
- Được thông gió, chiếu sáng tự nhiên tối đa, ưu tiên vị trí, hướng chiếu sáng và lấy gió tự nhiên cho các phòng ở chính;
- Phòng chống mối tuân theo các tiêu chuẩn kỹ thuật lựa chọn áp dụng.
- Bảo trì theo đúng quy trình.

4.6 Thiết kế công trình khách sạn cần phải đảm bảo đủ 3 khối chức năng:

- Khối ngủ;
- Khối phụ trợ và phục vụ;
- Khối hành chính quản trị.

4.7 Các khối chức năng cần đảm bảo yêu cầu tính thuận tiện khi tiếp cận và sử dụng, các luồng giao thông mạch lạc không chồng chéo.

4.8 Các khối trong khách sạn phải được bố trí theo dây chuyền hoạt động và theo sơ đồ vận chuyển bên trong khách sạn thuận tiện, hợp lý và ngắn nhất. Đồng thời phải đảm bảo sự cách li về mặt bằng và không gian, không ảnh hưởng lẫn nhau về trật tự vệ sinh và mỹ quan.

4.9 Các phòng ngủ của khách sạn nên được bố trí từ tầng hai trở lên, trong trường hợp phải đặt ở tầng một, cần có biện pháp chống ồn và bảo vệ cho các phòng ngủ.

4.10 Các phòng thuộc khu bếp, các phòng đặt máy móc, thiết bị, các phòng thang máy, ống đứng và ngăn dẫn rác và thải bụi tập trung, không cho phép đặt trực tiếp trên và dưới các buồng ngủ, cũng như xen kẽ giữa các phòng ngủ của khách. Nếu đặt phải có biện pháp xử lý cách âm, cách nhiệt tuyệt đối.

4.11 Bố cục tổng mặt bằng khách sạn phải được xem xét tổng thể, kể cả những bộ phận kỹ thuật đặt ngoài công trình chính, có tính đến phát triển theo niên hạn sử dụng.

4.12 Tổ chức phân khu chức năng rõ ràng giữa các bộ phận trong công trình, có dây chuyền công năng hợp lý, thuận tiện trong giao tiếp. Đảm bảo mối liên hệ giữa các khối chức năng trong công trình cũng như sự riêng tư của khối ngủ.

5 Yêu cầu thiết kế kiến trúc

5.1 Tiêu chuẩn định mức diện tích sử dụng tối thiểu đối với các không gian chức năng cụ thể như sau:

5.1.1 Khu vực lễ tân:

- Sảnh chính: 0,65 m²/người;
- Bàn lễ tân: 2 m² cho một người, đặt tại vị trí dễ tiếp cận;
- Quầy thu ngân, dịch vụ, quầy gửi đồ...: 1,5 m²/người;
- Kho hành lý (tạm gửi), quầy gửi đồ: 1,5 m² cho một người, sử dụng kệ để đồ theo chiều đứng, tiết kiệm diện tích;
- Thang máy: 0,45 m²/người, phục vụ tối thiểu 10 người/thang. Gần phòng khách, phòng ăn và các khu chức năng.

5.1.2 Khu vực hội trường

- Hội trường: 1 m²/người;
- Phòng nghỉ: 2 m²/người;
- Phòng hút thuốc: 0,65 m²/người.

5.1.3 Khu vực ăn uống

- Phòng ăn lớn: 1,8 m²/người, gần bếp chính. Đối với khách sạn 4 - 5 sao cần đặt gần phòng khách và bể bơi;
- Khu phục vụ Buffe (Đặt gần khu vực bếp chính): 1,2 m²/người;
- Nhà hàng chuyên biệt (Cần trang trọng, gần khu vực bếp chính): 2 m²/người.

5.1.4 Khu vực phòng họp, dịch vụ, giải trí

- Phòng tiệc/phòng họp lớn: 2 m²/người;
- Phòng họp nhỏ, phòng đợi, phòng ăn VIP: 1,8 m²/người;
- Khu hướng dẫn, sảnh đợi: 2 m²/người;
- Khu vực kết nối Internet (Trang bị máy tính, máy fax+máy in): 2,5 m²/người;
- Câu lạc bộ Poker, mini Casino: 1,8 m²/người bao gồm 3 bàn chơi poker, 2 bàn casino;
- Khu vực phơi nắng: Chu vi 3 m quanh bể bơi, bố trí ghế tựa, ô...;
- Phòng tắm trắng và tủ gửi đồ nam/nữ: 2,5 m²/người.

TCVN 5065:202*

5.1.5 Khối ngủ

Các loại phòng khách sạn:

- Standard Rooms (single/double): 27 m²/phòng;
- Family De Luxe Rooms: 40 m²/phòng;
- DeLuxe Rooms (single/double): 31 m²/phòng;
- Bridal Suite: 40 m²/phòng;
- Executive Suite: 48 m²/phòng;
- Residence Suite: 68 m²/phòng;
- Presidential Suite: 86 m²/phòng.

5.1.6 Khu vực văn phòng

- Thang máy dịch vụ và thang máy phục vụ khách: 0,45 m²/người;
- Giám sát lễ tân: có cửa sổ hướng ra quày lễ tân;
- Bộ phận đặt phòng: 2,5 m²/người;
- Phòng tổng giám đốc: phòng riêng, có vệ sinh riêng;
- Các phòng kế toán, thư ký kế toán, quản lý sổ sách, nhân viên mua bán...: 5 m²/người;
- Phòng họp: đặt tại vị trí trung tâm;
- Lối vào nhân viên (bao gồm kiểm tra an ninh, chấm công...): 0,65 m²/người;
- Phòng nghỉ nhân viên: 1,2 m²/người;
- Phòng ăn nhân viên: 1,8 m²/người;
- Phòng thay đồ nhân viên (bao gồm tủ đựng đồ cá nhân): 2 m²/người;
- Phòng chứa rác: bố trí tại mỗi khu bếp và khu rửa chén bát;
- Phòng bảo vệ: 2,5 m²/người;
- Phòng an ninh: 0,65 m²/người;
- Phòng y tế: 2,5 m²/người;
- Phòng cấp cứu: bố trí 1 giường cấp cứu;
- Phòng bảo trì thang máy: 0,45 m²/người.

5.2 Tiêu chuẩn diện tích tối thiểu đối với từng hạng mục công trình thể hiện trong bảng 1.

Bảng 1 - Diện tích tối thiểu đối với từng hạng mục trong công trình khách sạn

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
----------	------------	------------	------------	------------

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
1. KHỐI CÔNG CỘNG				
1.1 Lối vào				
Lối vào chính	25 m ²	40 m ²	75 m ²	75 m ²
Lối chuyển hành lý	15 m ²	20 m ²	32 m ²	32 m ²
Phòng bảo vệ	1,8 m ²	2 m ²	2.6 m ²	2.6 m ²
Tiền sảnh	12,5 m ²	20 m ²	32,5 m ²	32,5 m ²
1.2 Khu vực lễ tân				
Sảnh chính	40 m ²	90 m ²	195 m ²	260 m ²
Bàn lễ tân	4 m ²	6 m ²	8 m ²	8 m ²
Bàn hướng dẫn			4 m ²	4 m ²
Quầy thu ngân	1,5 m ²	3 m ²	3 m ²	3 m ²
Quầy dịch vụ mang hành lý	-	-	6 m ²	6 m ²
Kho hành lý (tạm gửi)	-	-	15 m ²	15 m ²
Quầy gửi đồ	6 m ²	10 m ²	15 m ²	15 m ²
Cầu thang chính			Rộng tối thiểu 2,5m	Rộng tối thiểu 2,5m
Thang máy dành cho khách	6 m ²	9 m ²	9 m ²	9 m ²
1.3 Khu vực hội trường				
Phòng khách	-	-	30 m ²	45 m ²
Hội trường	-	90 m ²	120 m ²	150 m ²
Phòng nghỉ	-	-	16 m ²	16 m ²
Phòng hút thuốc	-	9 m ²	13 m ²	13 m ²
Thang máy	-	-	9 m ²	9 m ²

TCVN 5065:202*

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Vệ sinh Nam	-	10 m ²	12,5 m ²	12,5 m ²
Vệ sinh Nữ	-	10 m ²	12,5 m ²	12,5 m ²
1.4 Phòng ăn				
Phòng ăn lớn	54 m ² .	90 m ²	144 m ²	180 m ²
Khu phục vụ Buffe	-	-	60 m ²	60 m ²
Nhà hàng chuyên biệt	-	-	80m ²	80m ² x 2
Bar & Cafe	20 m ²	25 m ²	30 m ²	42 m ²
Lối vào nhân viên	3 m ²	6 m ²	6 m ²	9 m ²
Không gian đệm và hành lang	-	-	65 m ²	65 m ²
Cầu thang phụ			Chiều rộng tối thiểu 1,4 m	Chiều rộng tối thiểu 1,4 m
Vệ sinh Nam	15 m ²	20 m ²	25 m ²	30 m ²
Vệ sinh Nữ	15 m ²	20 m ²	25 m ²	30 m ²
1.5 Các phòng họp				
Phòng tiệc/ Phòng họp lớn	-	-	300 m ²	400 m ²
Phòng đợi	-	-	48,8 m ²	48,8 m ²
Phòng họp nhỏ 1	-	60 m ²	140 m ²	180 m ²
Phòng đợi	-	25 m ²	18 m ²	22,8 m ²
Phòng họp nhỏ 2	-	-	100 m ²	144 m ²
Phòng đợi	-	-	18 m ²	18 m ²
Phòng ăn VIP	-	-	43,2 m ² x 2	43,2 m ² x 2
Kho bàn ghế	-	15 m ²	20 m ²	20 m ²

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Kho thiết bị âm thanh, đồ trang trí	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Không gian đệm và hành lang	-	-	260 m ²	260 m ²
Vệ sinh Nam	-	20 m ²	30 m ²	30m ²
Vệ sinh Nữ	-	20 m ²	30 m ²	30 m ²
1.6 Trung tâm dịch vụ văn phòng				
Hướng dẫn	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
Sảnh đợi	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Khu vực kết nối Internet	-	10 m ²	15 m ²	15 m ²
Quầy đổi tiền	2,5 m ²	2,5 m ²	2,5 m ²	2,5 m ²
Máy ATM	5 m ²	5 m ²	5 m ²	5 m ²
1.7 Cửa hàng, quầy bán đồ lưu niệm				
Đại lý du lịch	-	20 m ²	30 m ²	40 m ²
Beauty Salon& Nail Spa	-	-	40 m ²	60 m ²
Cửa hàng cắt tóc	-	-	30 m ²	40 m ²
Cửa hàng quà tặng	-	30 m ²	40 m ²	60 m ²
Cửa hàng rượu	-	-	-	40 m ²
1.8 Khu vực giải trí và thể thao				
Phòng Billards	-	30 m ²	50 m ²	66 m ²
Phòng game	-	30 m ²	30 m ²	30 m ²
Câu lạc bộ Poker/Mini Casino	-	-	-	36 m ²

TCVN 5065:202*

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Trung tâm thể hình	-	80 m ²	100 m ²	120 m ²
CLB Aerobics	-	40 m ²	60 m ²	80 m ²
Bể bơi trong nhà	-	-	-	176 m ²
Bể bơi ngoài trời	-	-	200 m ²	300 m ²
Phu vực phơi nắng	-	-		246 m ²
Phòng tắm tráng và tủ gửi đồ Nam	-	-	15 m ²	20 m ²
Phòng tắm tráng và tủ gửi đồ Nữ	-	-	15 m ²	20 m ²
Vệ sinh Nam	-	12 m ²	18 m ²	24 m ²
Vệ sinh Nữ	-	12 m ²	18 m ²	24 m ²
Bể bơi trên mái	-	-	-	200 m ²
Phòng tắm tráng và tủ gửi đồ: Nam	-	-	-	10 m ²
Phòng tắm tráng và tủ gửi đồ: Nữ	-	-	-	10 m ²
Vệ sinh: Nam	-	-	-	12 m ²
Vệ sinh: Nữ	-	-	-	12 m ²
Khu vực tập Yoga và ngồi thiền kết hợp vườn cảnh	-	-	180 m ²	300 m ²
Sân Golf mini	-	-	-	450 m ²
Sân tennis	-	-	300 m ²	450 m ²
2. KHỐI NGỦ				
Các loại phòng khách sạn				

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Standard Rooms (single/double)	30 phòng	50 phòng	70 phòng	80 phòng
Family De Luxe Rooms	10 phòng	20 phòng	24 phòng	80 phòng
DeLuxe Rooms (single/double)	-	30 phòng	60 phòng	81 phòng
Bridal Suite	-	-	1 phòng	1 phòng
Executive Suite	-	-	5 phòng	5 phòng
Residence Suite	-	-	-	2 phòng
Presidential Suite	-	-	-	1 phòng
3. GIAO THÔNG				
Thang máy dịch vụ	8 m ²	8 m ²	12 m ²	18 m ²
Thang máy phục vụ khách	12 m ²	18 m ²	28 m ²	36 m ²
Cầu thang phụ	Chiều rộng tối thiểu 1,4m	Chiều rộng tối thiểu 1,4m	Chiều rộng tối thiểu 1,4m	Chiều rộng tối thiểu 1,4m
Hành lang và sảnh chờ	Chiều rộng 1,4m-1,8m, tùy thuộc vào chiều dài hành lang	Chiều rộng 1,4m- 1,8m, tùy thuộc vào chiều dài hành lang	Chiều rộng 1,5m- 2,1m, tùy thuộc vào chiều dài hành lang	Chiều rộng 1,5m- 2,1m, tùy thuộc vào chiều dài hành lang
4. KHU VỰC VĂN PHÒNG				
4.1 Các phòng tiếp đón				
Trưởng bộ phận lễ tân	7,5 m ²	7,5 m ²	10 m ²	10 m ²
Giám đốc dịch vụ khách hàn	-	-	10 m ²	10 m ²

TCVN 5065:202*

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Quản lý buồng	7,5 m ²	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Giám sát lễ tân	-	-	10 m ²	10 m ²
Quầy lễ tân	-	5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
Nhân viên tổng đài	-	2,5 m ²	2,5 m ²	2,5 m ²
Giám sát đặt phòng	-	2,5 m ²	2,5 m ²	2,5 m ²
Bộ phận đặt phòng	-	7,5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
4.2 Bộ phận quản lý khách sạn				
Phòng tổng giám đốc	-	15 m ²	15 m ²	20 m ²
Phòng trợ lý giám đốc	-	-	9 m ²	9 m ²
Giám đốc quản lý nhân sự	-	15 m ²	15 m ²	15 m ²
Thư ký quản lý nhân sự	-	-	-	9 m ²
Giám đốc bán hàng/marketing	-	15 m ²	15 m ²	15 m ²
Giám đốc dịch vụ ăn uống	-	-	10 m ²	10 m ²
Quản lý dịch vụ ăn uống	-	-	10 m ²	10 m ²
Trợ lý giám đốc bán hàng/marketing	-	-	10 m ²	10 m ²
Giám đốc tài chính	-	15 m ²	15 m ²	15 m ²
Kế toán trưởng	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Thư ký kế toán	-			15 m ²
Kế toán quản lý sổ sách	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Kiểm toán	-	-	7 m ²	7 m ²
Quản lý xuất nhập	-	7 m ²	7 m ²	7 m ²

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Nhân viên mua bán	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Thư ký văn phòng	-	12,5 m ²	12,5 m ²	12,5 m ²
Phòng họp	-	18 m ²	18 m ²	24 m ²
Kho	-	13 m ²	13 m ²	13 m ²
Vệ sinh: Nam	-	14 m ²	20 m ²	20 m ²
Vệ sinh: Nữ	-	14 m ²	20 m ²	20 m ²
4.3 Bộ phận quản lý thực phẩm				
Trưởng phòng quản lý thực phẩm	-	15 m ²	15 m ²	15 m ²
Phòng chuyên gia dinh dưỡng	-	-	10 m ²	10 m ²
Phòng quản lý, giám sát tiệc	-	-	14 m ²	21 m ²
Phòng tổ trưởng giám sát tiệc	-	-	10 m ²	10 m ²
Phòng bếp trưởng	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Phòng phụ bếp	-	7 m ²	7 m ²	7 m ²
Phòng quản lý nhà hàng	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Phòng quản lý bar	-	-	10 m ²	10 m ²
4.4 Khu vực nhân viên				
Lối vào nhân viên	-	18 m ²	26 m ²	39 m ²
Phòng nghỉ nhân viên	-	12 m ²	12 m ²	18 m ²
Phòng ăn nhân viên	-	22 m ²	28 m ²	36 m ²
Bếp + kho	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Phòng thay đồ Nam	-	15 m ²	15 m ²	20 m ²
Phòng thay đồ Nữ	-	15 m ²	15 m ²	20 m ²
Tủ để đồ	-	4,5 m ²	4,5 m ²	4,5 m ²
Sảnh chờ, hành lang	-	Rộng 1,4-1,8m tùy thuộc lưu lượng người lưu thông	Rộng 1,5-2,1m tùy thuộc lưu lượng người lưu thông	Rộng 1,5-2,1m tùy thuộc lưu lượng người lưu thông
Vệ sinh: Nam	-	16 m ²	20 m ²	20 m ²
Vệ sinh: Nữ	-	16 m ²	20 m ²	20 m ²
5. KHU DỊCH VỤ				
5.1 Khu phục vụ ăn uống				
Bếp chính	-	50 m ²	75 m ²	100 m ²
Bếp phụ	-	25 m ²	50 m ²	80 m ²
Bếp chuyên biệt	-	25 m ²	25 m ²	30 m ²
Phòng kiểm tra chất lượng	-		10 m ²	10 m ²
Phòng thu đĩa bản	-	8 m ²	8 m ²	8 m ²
Khu rửa chén đĩa	-	8 m ²	10 m ²	10 m ²
Kho chén đĩa	-	20 m ²	30 m ²	30 m ²
Kho thiết bị và đồ dùng bếp	-	15 m ²	20 m ²	20 m ²
Kho	-	20 m ²	20 m ²	20 m ²
Sảnh nhập hàng	-	24 m ²	36 m ²	54 m ²
Phòng chứa rác	-	6 m ²	8 m ²	8 m ²
5.2 Bộ phận quản lý phòng				
Phòng giám đốc quản lý	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Quầy giao, nhận phòng	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
Kho dụng cụ vệ sinh	-	10 m ²	10 m ²	20 m ²
5.3 Dịch vụ giặt ủi				
Bàn giám sát	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
Bàn nhận, trả đồ	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
Kho đồ sạch	-	20 m ²	25 m ²	30 m ²
Kho đồ bẩn	-	15 m ²	18 m ²	20 m ²
Phòng giặt sấy	-	7,5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
Phòng giặt khô	-	7,5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
Phòng là ủi	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
5.4 Bộ phận an ninh và giám sát				
Phòng bảo vệ	-	5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
Tổ trưởng tổ bảo vệ	-	-	-	5 m ²
Phòng camera giám sát (CCTV)	-	7,5 m ²	10 m ²	10 m ²
Phòng an ninh	-	9 m ²	13 m ²	13 m ²
5.5 Phòng Y tế				
Phòng y tế	-	7,5m ²	7,5m ²	7,5 m ²
Phòng cấp cứu	-	6m ²	6m ²	6 m ²
5.6 Bộ phận bảo trì, bảo dưỡng				
Phòng bảo trì thang máy	-	20 m ²	27 m ²	27 m ²
6. KHÓI KỸ THUẬT				
6.1 Văn phòng (Có thể tách ra khu riêng biệt)				

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Phòng quản lý tòa nhà	-	5 m ²	7.5 m ²	7.5 m ²
Phòng quản lý kỹ thuật điện	-	5 m ²	7.5 m ²	7.5 m ²
Phòng quản lý kỹ thuật cơ khí	-	5 m ²	7.5 m ²	7.5 m ²
Phòng lưu trữ	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Phòng họp	-	15 m ²	15 m ²	15 m ²
6.2 Bộ phận truyền hình cáp và Internet (Có thể tách ra khu riêng biệt)				
Phòng dịch vụ	-	-	7,5 m ²	7,5 m ²
Kho	-	7,5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
Phòng giám sát	-	5 m ²	7,5 m ²	7,5 m ²
Phòng kỹ thuật viên/ Nhân viên sửa chữa	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
6.3 Bộ phận kỹ thuật điện (Có thể tách ra khu riêng biệt)				
Phòng máy biến thế	-	30 m ²	50 m ²	70 m ²
Phòng máy phát điện	-	10 m ²	15 m ²	15 m ²
Phòng kỹ thuật điện	-	15 m ²	20 m ²	20 m ²
Kho	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
Phòng giám sát	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
Phòng sửa chữa	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
6.4 Bộ phận thiết bị cơ khí (Có thể tách ra khu riêng biệt)				
Phòng cơ khí	-	-	30 m ²	40 m ²
Khu vực lọc nước bể bơi	-	-	30 m ²	30 m ²
Phòng máy bơm	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Máy nước nóng	-	5 m ²	5 m ²	5 m ²
Phòng xử lý thông gió	-	15 m ²	18 m ²	18 m ²
Phòng điều hòa trung tâm	-	15 m ²	18 m ²	18 m ²
Phòng sửa chữa	-	10 m ²	10 m ²	10 m ²
6.5 Bộ phận sửa chữa đồ gỗ (Có thể tách ra khu riêng biệt)				
Sưởng sửa chữa	-	-	30 m ²	40 m ²
Khu giao nhận	-	-	20 m ²	20 m ²
Kho	-	-	20 m ²	20 m ²
6.6 Bộ phận xử lý chất thải (Có thể tách ra khu riêng biệt)				
Phòng thu rác	-	6 m ²	6 m ²	6 m ²
Kho phân loại vật liệu tái chế	-	8 m ²	12 m ²	12 m ²
Khu vực tập kết rác, xe thu rác	-	15 m ²	20 m ²	20 m ²
7. LỐI ĐI, BÃI ĐỖ XE VÀ SÂN VƯỜN CẢNH QUAN				
7.1 Bãi đỗ xe				
Xe bus	-	-	54 m ²	72 m ²
Xe cấp cứu	-	-	18 m ²	18 m ²
Bãi đỗ xe dành cho khách	-	-	500 m ²	750 m ²
Bãi đỗ xe công cộng	-	-	1500 m ²	2250 m ²
7.2 Bãi đỗ xe nhân viên				
Dành cho quản lý	-	-	175 m ²	225 m ²
Dành cho nhân viên	-	-	250 m ²	375 m ²
Bãi đỗ xe bus	-	-	100 m ²	140 m ²

Hạng mục	Hạng 2 sao	Hạng 3 sao	Hạng 4 sao	Hạng 5 sao
Phòng chờ cho lái xe	-	-	-	6,5 m ²
Vệ sinh	-	-	2,5 m ²	2,5 m ²
7.3 Cảnh quan sân vườn				
Đài phun nước	-	-	350 m ²	500 m ²
Sân	-	-	350 m ²	600 m ²
Vườn cảnh, đường dạo	-	-	1000 m ²	1500 m ²

5.3 Tùy thuộc vào yêu cầu về khối tích của từng không gian trong khách sạn mà thiết kế chiều cao cho phù hợp nhưng phải đảm bảo:

- Chiều cao thông thủy các tầng không nhỏ hơn 3,0 m;
- Chiều cao thông thủy của các phòng ở không nhỏ hơn 2,7 m;
- Chiều cao thông thủy của các phòng phụ không nhỏ hơn 2,4 m;
- Chiều cao thông thủy các phòng ở trong tầng áp mái không nhỏ hơn 1,5 m.

5.4 Cầu thang bộ phải đảm bảo tuân thủ các quy định hiện hành [11] [12] và đảm bảo yêu cầu về chiều rộng thông thủy tối thiểu của cầu thang thể hiện tại bảng 2.

Bảng 2 - Chiều rộng thông thủy tối thiểu của cầu thang

Kích thước tính bằng mét

STT	Loại cầu thang	Chiều rộng thông thủy tối thiểu một vế thang
1	Cầu thang chính	1,8
2	Cầu thang phụ	1,4

CHÚ THÍCH:
1- Chiều rộng thông thủy tối thiểu một vế của cầu thang chính đối với khách sạn 4, 5 sao: 2,5 m.

5.5 Chiều rộng thông thủy của hành lang phải đảm bảo lưu thông trong công trình, được tính toán đến khả năng thoát người khi có sự cố. Yêu cầu về chiều rộng thông thủy tối thiểu của hành lang thể hiện ở bảng 3.

Bảng 3 - Chiều rộng thông thủy tối thiểu của hành lang

Kích thước tính bằng mét

STT	Loại hành lang	Chiều rộng thông thủy tối thiểu
1	Hành lang bên	1,8

2	Hành lang giữa	2,1
3	Giao thông của khách ở mật độ trung bình có vận chuyển thiết bị phương tiện	2,4
4	Giao thông ở mật độ cao của khách và cán bộ nhân viên (hành lang nghỉ, hành lang công cộng)	2,7

5.6 Sàn và nền nhà cần đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật trong TCVN 9359:2012 và TCVN 9362:2012.

5.7 Mái nhà cần đảm bảo chức năng cách nhiệt, chống thấm theo quy định trong TCVN 5718.

6 Yêu cầu thiết kế kết cấu

6.1 Cần tính toán thiết kế kết cấu an toàn, bền vững, chịu được các tải trọng và tổ hợp tải trọng bất lợi nhất tác động lên chúng, kể cả tải trọng theo thời gian, các tải trọng liên quan đến điều kiện tự nhiên của Việt Nam (gió bão, động đất, sét, ngập lụt).

CHÚ THÍCH: Các số liệu liên quan đến điều kiện tự nhiên của Việt Nam được lấy theo quy định [10].

6.2 Hệ kết cấu có sơ đồ làm việc rõ ràng, dễ kiểm soát, khuyến khích thống nhất hoá và điển hình hoá kết cấu chịu lực cũng như bao che nhưng vẫn đảm bảo sự linh hoạt và đa dạng của kiến trúc.

6.3 Giải pháp kết cấu đáp ứng đầy đủ các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật, phù hợp với quy mô, số tầng và đảm bảo các không gian, giải pháp kiến trúc.

6.4 Thiết kế, tính toán chống động đất cần phù hợp quy định trong TCVN 9386.

6.5 Vật liệu sử dụng phải đảm bảo bảo yêu cầu phòng cháy, cách âm, cách nhiệt và độ bền lâu trước tác động của khí hậu, xâm thực của môi trường xung quanh, của các tác nhân sinh học và tác nhân có hại khác đảm bảo cho kết cấu công trình có khả năng chịu lực và khả năng sử dụng bình thường mà không phải sửa chữa lớn trong suốt thời hạn sử dụng (tuổi thọ thiết kế) công trình.

6.6 Tuổi thọ thiết kế của công trình phải được nêu rõ trong hồ sơ thiết kế và các hồ sơ khác của công trình theo quy định của pháp luật. Đến thời hạn sử dụng theo thiết kế của công trình (tuổi thọ thiết kế), chủ đầu tư/người quyết định đầu tư cần có thông báo và tiến hành kiểm định, đánh giá chất lượng của công trình để có biện pháp can thiệp kéo dài thời hạn sử dụng hoặc có biện pháp xử lý khác theo quy định của pháp luật.

6.7 Khuyến khích sử dụng vật liệu tái chế, vật liệu thân thiện với môi trường và vật liệu địa phương.

7 Yêu cầu về phòng cháy, chống cháy

Thiết kế phòng chống cháy cho công trình khách sạn cần phù hợp với các quy định trong TCVN 2622 và phải tuân theo các quy định hiện hành [12].

8 Yêu cầu về hệ thống kỹ thuật bên trong công trình

8.1 Cấp nước

TCVN 5065:202*

8.1.1 Hệ thống cấp nước cần liên tục đáp ứng nhu cầu sử dụng, phù hợp với các quy định trong TCVN 4513 và đảm bảo chất lượng vệ sinh theo quy định hiện hành [10].

8.1.2 Hệ thống cấp nước chữa cháy cần tuân thủ các quy định hiện hành [13].

8.1.3 Mạng lưới đường ống cấp nước bên trong phải được đặt trong hộp kỹ thuật nhưng không được đặt chung với các đường ống thông gió và thông hơi.

8.1.4 Cần đảm bảo cấp nước liên tục cho nhu cầu sử dụng nước trong công trình khách sạn. Tận dụng triệt để áp lực đường ống cấp nước bên ngoài. Trường hợp không đủ áp lực và lưu lượng nước phải bố trí bể chứa, máy bơm hoặc các thiết bị tăng áp khác.

8.1.5 Nên đặt két nước áp lực hoặc bể chứa nước trên mái để đảm bảo khối lượng nước dự trữ nhằm điều chỉnh chế độ nước không điều hoà và cấp nước chữa cháy trong thời gian 10 phút. Cần có ống phân phối riêng để đảm bảo lượng nước chữa cháy không bị sử dụng vào việc khác.

8.1.6 Để giảm áp lực nước và tránh lãng phí nước, trên đường ống dẫn nước vào hoặc trên đường ống nhánh dẫn nước tới các điểm lấy nước ở mỗi tầng cần đặt các thiết bị điều chỉnh áp lực.

8.2 Thoát nước

8.2.1 Hệ thống thoát nước cho công trình khách sạn cần phù hợp với các quy định trong TCVN 4474.

8.2.2 Hệ thống thoát nước sinh hoạt nên thiết kế theo chế độ tự chảy, cần tách riêng nước phân tiêu và nước tắm rửa, sinh hoạt.

8.2.3 Hệ thống thoát nước mưa cần thiết kế riêng biệt với hệ thống thoát nước sinh hoạt, đảm bảo thoát nước mưa với mọi thời tiết trong năm. Các ống đứng thoát nước mưa không được phép rò rỉ, bố trí không ảnh hưởng đến mỹ quan kiến trúc và cần được nối vào hệ thống thoát nước chung.

8.2.4 Toàn bộ hệ thống thoát nước thải nên đặt ngầm và được nối với hệ thống thoát nước chung của khu vực. Trường hợp dùng mương, rãnh thoát nước phải có nắp đậy.

8.3 Thu gom rác

8.3.1 Phương thức thu gom và vận chuyển rác phù hợp với phương thức quản lý rác của khu vực.

8.3.2 Hệ thống thu gom rác bên trong phải đảm bảo thu gom toàn bộ rác thải phát sinh với thời gian lưu giữ không quá 1 ngày.

8.3.3 Thùng thu gom rác thải phải được đặt tại mỗi tầng trong một phòng riêng, không gây cản trở việc thoát nạn, cứu hộ.

8.3.4 Các thùng thu gom rác thải phải kín, không phát tán mùi, không rò rỉ, không gây rơi vãi rác khi vận chuyển; Phải bố trí đồng thời thùng thu gom rác thải hữu cơ dễ phân hủy và thùng thu gom rác thải khó phân hủy; Các loại rác gây nguy cơ cháy nổ, phát tán dịch bệnh không được đổ vào thùng thu gom rác.

8.3.5 Nên bố trí phòng thu gom rác đặt tại từng tầng. Phòng thu gom rác phải được ngăn với khu vực khác bằng các bộ phận ngăn cháy, có hệ thống thông gió, có hệ thống báo cháy tự động, chữa cháy tự

động.

8.4 Cấp điện - chiếu sáng - chống sét - chống ồn

8.4.1 Hệ thống đường dây dẫn điện cần được thiết kế độc lập với các hệ thống khác và đảm bảo dễ dàng thay thế, sửa chữa khi cần thiết, phù hợp với các quy định trong TCVN 7447, TCVN 9206, TCVN 9207 và quy định hiện hành [16].

8.4.2 Tủ phân phối điện phải có dây tiếp đất và phải có thiết bị bảo vệ tự động khi có sự cố. Các tủ phân phối điện phải làm bằng vật liệu phù hợp theo tiêu chuẩn lựa chọn áp dụng và có kích cỡ phù hợp với các loại mạch điện.

8.4.3 Hệ thống điện được bảo vệ bằng các aptomat. Ổ cắm điện và các hộp nối lắp đặt trong phòng tắm và nhà bếp phải thiết kế được đặt ở vị trí, độ cao thích hợp với nội thất.

8.4.4 Chiếu sáng bên trong nên triệt để tận dụng chiếu sáng tự nhiên, các giải pháp chống nóng, chắn nắng, chắn gió không được ảnh hưởng đến chiếu sáng tự nhiên và áp dụng các biện pháp sử dụng năng lượng tiết kiệm, hiệu quả.

8.4.5 Thiết kế chiếu sáng nhân tạo cần hạn chế hiện tượng chói lóa, phù hợp các quy định trong TCVN 7114 và đảm bảo sử dụng năng lượng hiệu quả theo các quy định hiện hành [14].

8.4.6 Trường hợp tại các khu vực hành lang, cầu thang, sảnh tầng, tầng hầm, tầng nửa hầm không có chiếu sáng tự nhiên, nên bố trí chiếu sáng để phân tán người khi xảy ra sự cố.

8.4.7 Hệ thống chống sét cần phù hợp với các quy định trong TCVN 9385.

8.4.1 Chỉ số cách âm, thiết kế chống ồn cần phù hợp với quy định hiện hành [19].

8.5 Thông gió và điều hòa không khí

8.5.1 Thiết kế hệ thống thông gió và điều hoà không khí cần phù hợp với các quy định trong TCVN 5687 và các quy định hiện hành [20].

8.5.2 Hệ thống thông gió và điều hoà không khí cần tận dụng thông gió tự nhiên và có các giải pháp công nghệ, giải pháp kiến trúc, giải pháp kết cấu hợp lý nhằm đảm bảo yêu cầu vệ sinh, tiêu chuẩn kỹ thuật, sử dụng tiết kiệm và hiệu quả năng lượng.

8.5.3 Nên sử dụng các giải pháp thiết kế kết cấu bao che nhằm giữ được nhiệt, hạn chế gió lạnh về mùa đông, tránh nắng nóng về mùa hè, phù hợp với các quy định trong TCVN 4605.

8.5.4 Hệ thống tăng áp thang bộ/thang máy, hệ thống hút khói sự cố tuân thủ các quy định hiện hành và TCVN 5687.

8.5.5 Hệ thống thông gió thoát khói, hút khói và bảo vệ chống khói cho các lối thoát nạn, giới hạn chịu lửa của các đường ống gió và kênh - giếng dẫn gió phải phù hợp với các quy định hiện hành [12].

8.5.6 Cần bố trí thông gió cục bộ cho khu vực bếp, phòng tắm, phòng vệ sinh. Không sử dụng giải pháp thông gió tự nhiên cho các phòng ở qua khu bếp, vệ sinh.

8.5.7 Hệ thống hồ thoát trong khu vệ sinh cần đảm bảo không rò rỉ khí, mùi.

8.6 Thông tin liên lạc, viễn thông

8.6.1 Hệ thống thông tin liên lạc, viễn thông cần thiết kể đồng bộ trong và ngoài công trình, đáp ứng nhu cầu sử dụng hiện tại và trong tương lai. Cần có giải pháp chống sét cho các cột thu sóng.

8.6.2 Hệ thống nên bố trí sẵn ống cáp dẫn đặt bên trong tường. Ở mỗi tầng bố trí sẵn hộp nối dây.

8.6.3 Hệ thống thông tin liên lạc, viễn thông cần đảm bảo an toàn, thuận tiện cho việc khai thác sử dụng và đấu nối với hệ thống các dịch vụ của nhà cung cấp, đồng thời dễ dàng thay thế, sửa chữa.

8.6.4 Có thể thiết kế lắp đặt hệ thống Camera an ninh phù hợp với nhu cầu và đặc điểm của công trình.

9 Yêu cầu về thang máy

9.1 Thang máy nên bố trí ở gần lối vào chính. Chiều rộng sảnh thang máy chờ người phải bố trí phù hợp theo tiêu chuẩn được lựa chọn áp dụng.

CHÚ THÍCH: Tùy theo chất lượng phục vụ được lựa chọn, thang máy có thể bao gồm: thang dành cho khách, thang dành cho nhân viên, thang máy vận chuyển đồ ăn/uống đã chế biến và thang dành cho vận chuyển hàng.

9.2 Thiết kế, lắp đặt và lựa chọn công suất, tải trọng, vận tốc của thang máy cần căn cứ vào yêu cầu thực tế, yêu cầu chất lượng phục vụ, phù hợp với các quy định trong TCVN 5867, TCVN 6396, TCVN 7628 và các yêu cầu kỹ thuật có liên quan khác.

CHÚ THÍCH: Thang máy có sức nâng không nhỏ hơn 400 kg, có ít nhất 1 thang máy với kích thước thông thủy của cabin đảm bảo vận chuyển băng ca cấp cứu.

9.3 Việc thiết kế và lựa chọn công suất, tải trọng và vận tốc của thang máy phải căn cứ vào số tầng cần phục vụ, lượng người cần vận chuyển tối đa trong thời gian cao điểm, yêu cầu về chất lượng phục vụ và các yêu cầu kỹ thuật khác.

9.4 Gian đặt máy và thiết bị thang máy phải có lối lên xuống, vào ra thuận tiện, an toàn và không được bố trí trực tiếp trên các phòng nghỉ. Giếng thang máy phải đảm bảo yêu cầu cách âm theo quy định hiện hành [11] [19].

9.5 Không được bố trí bể nước trực tiếp trên giếng thang máy và không cho các đường ống cấp nước, cấp nhiệt, cấp gas đi qua giếng thang máy.

9.6 Thang máy phải có thiết bị bảo vệ chống kẹt cửa, bộ cứu hộ tự động và hệ thống điện thoại nội bộ từ cabin ra ngoài. Thang máy phải đảm bảo chỉ được vận hành khi tất cả các cửa đều đóng.

9.7 Thang máy phải đảm bảo an toàn và được kiểm định an toàn trong trường hợp sau:

- Sau khi lắp đặt, trước khi đưa vào sử dụng;
- Sau khi tiến hành sửa chữa lớn;
- Sau khi xảy ra tai nạn, sự cố nghiêm trọng và đã khắc phục xong;
- Hết hạn kiểm định hoặc theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước về an toàn lao động.

10 Yêu cầu về công tác hoàn thiện

10.1 Công tác hoàn thiện cần phù hợp với các quy định trong TCVN 5674 và TCVN 7958.

10.2 Thiết kế mặt ngoài cần hài hòa giữa các yếu tố như vật liệu, màu sắc, chi tiết trang trí, hòa nhập với cảnh quan khu vực, phù hợp với chức năng công trình.

10.3 Các chi tiết kiến trúc của mặt đứng như: cửa sổ, cửa đi, lan can, ban công, logia, gờ phào, chi tiết mái.... cần thiết kế đảm bảo an toàn cho người sử dụng, không ảnh hưởng đến sự hoạt động của thiết bị và phương tiện bảo dưỡng ngoài nhà.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] Luật số 30/2009/QH12 ngày 17/06/2009, Luật Quy hoạch đô thị;
- [2] Luật 45/2013/QH13 ngày 29/11/2013, Luật Đất đai;
- [3] Luật số 50/2014/QH13 ngày 18/06/2014, Luật Xây Dựng;
- [4] Luật số 62/2020/QH14 ngày 17/06/2020, Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Xây dựng;
- [5] Luật số 40/2019/QH14 ngày 13/06/2019, Luật Kiến trúc;
- [6] Luật số 72/2020/QH14 ngày 17/11/2020, Luật Bảo vệ Môi trường;
- [7] Luật số 09/2017/QH14 ngày 19/6/2017, Luật Du lịch;
- [8] QCVN 01:2021/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Quy hoạch xây dựng;
- [9] QCVN 01-1:2018/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt;
- [10] QCVN 02:2022/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Số liệu điều kiện tự nhiên dùng trong xây dựng;
- [11] QCXDVN 05:2008/BXD, Quy chuẩn xây dựng Việt Nam - Nhà ở và công trình công cộng. An toàn sinh mạng và sức khỏe;
- [12] QCVN 06:2022/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về An toàn cháy cho nhà và công trình;
- [13] QCVN 07:2016/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các công trình hạ tầng kỹ thuật đô thị;
- [14] QCVN 09:2017/BXD, Các công trình xây dựng sử dụng năng lượng và hiệu quả;
- [15] QCVN 10:2014/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về xây dựng công trình đảm bảo cho người khuyết tật tiếp cận sử dụng;
- [16] QCVN 12:2014/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về hệ thống điện của tòa nhà và công trình;
- [17] QCVN 13:2018/BXD, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về gara ô tô;
- [18] QCVN 22:2016/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chiếu sáng – Mức chiếu sáng cho phép nơi làm việc;
- [19] QCVN 26:2010/BTNMT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về tiếng ồn;
- [20] QCVN 26:2016/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vi khí hậu – Giá trị cho phép vi khí hậu tại nơi làm việc.