

Khách sạn – Tiêu chuẩn thiết kế

Hotel – Design standard

Tiêu chuẩn này áp dụng để thiết kế xây dựng mới hoặc cải tạo các khách sạn.

Khách sạn là cơ sở kinh doanh phục vụ khách nước ngoài và trong nước lưu trú trong thời gian ngắn, đáp ứng nhu cầu về các mặt ăn uống, nghỉ ngơi giải trí và các dịch vụ cần thiết khác.

Tiêu chuẩn này thay thế 20 TCVN 54 : 1972 "Khách sạn quốc tế - tiêu chuẩn thiết kế".

Giới hạn của tiêu chuẩn :

1. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các cơ sở ăn nghỉ du lịch khác như : Biệt thự du lịch, camping bungalow, làng du lịch...
2. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các khách sạn nội địa, nhà nghỉ phục vụ cán bộ, công nhân viên, xã viên...
3. Khi thiết kế khách sạn có yêu cầu đặc biệt, theo luận chứng kinh tế kỹ thuật riêng.

1. Quy định chung

- 1.1. Căn cứ vào chức năng sử dụng, khách sạn là nơi đón tiếp và phục vụ du lịch, thăm quan, công tác, giao dịch, thương mại, thăm viếng và nghỉ ngơi.
- 1.2. Khi thiết kế khách sạn, phải áp dụng TCV N 439 1 : 1986 "Khách sạn du lịch- Xếp hạng".
Khách sạn thường được thiết kế với các quy mô từ 50 đến 500 giường.

Chú thích :

- 1) Quy mô khách sạn tính theo số giường, một giường đôi tính như hai giường một (đơn).
- 2) Trong trường hợp đặc biệt, có thể xây dựng khách sạn có quy mô trên 500 giường, theo luận chứng kinh tế kỹ thuật riêng.
- 1.3. Các công trình khách sạn được thiết kế với cấp công trình I, có yêu cầu.
- Chất lượng sử dụng : Bạc I (đáp ứng yêu cầu cao trang thiết bị hiện đại).
1. Chất lượng xây dựng : có độ bền vững bạc I (Niên hạn sử dụng trên 100 năm) và bạc chịu lửa I.

Chú thích : Các ngôi nhà phụ của khách sạn như : Nhà để xe ô tô, nhà kho, xưởng sửa chữa, khi thiết kế nếu tách khỏi ngôi nhà chính phải thiết kế với cấp công trình thấp hơn.

2. Yêu cầu về khu đất xây dựng

- 2.1. Khách sạn phải được xây dựng trên khu đất tại nơi có nhu cầu đón tiếp khách như: Thành phố, thị xã, thị trấn, các điểm trên tuyến du lịch, các khu du lịch...
Khi chọn đất xây dựng khách sạn phải tuân theo các quy định trong TCVN 4491: 1987 "Quy hoạch xây dựng đô thị - Tiêu chuẩn thiết kế".
 - a) Thuận tiện cho việc đi lại đồng thời cần xét đến tác dụng về đô thị của công trình khách sạn trong việc tổ chức trung tâm công cộng, quảng trường thành phố hay điểm dân cư.

- b) Có khí hậu tốt, thiên nhiên và cảnh quan phong phú, không bị ô nhiễm môi trường
 - c) Tiết kiệm đất xây dựng.
- 2.2. Khu đất xây dựng khách sạn phải có bãi để xe ô tô ngoài trời và sân phục vụ. Diện tích bãi để xe tính 25m² cho một xe nhỏ và 50m² cho một xe lớn. Số lượng xe tính theo luận chứng kinh tế kỹ thuật.
- 2.3. Khối ngũ của khách sạn cần đặt cách xa chỉ giới xây dựng, không nhỏ hơn 10m tính từ mặt ngoài ngôi nhà.
- 2.4. Diện tích đất xây dựng khách sạn tính từ 15 đến 20m² cho một giường.
- 3. Nội dung công trình và những yêu cầu về giải pháp kiến trúc**
- 3.1. Khách sạn quốc tế có 3 khối sau:
- a) Khối ngũ
 - b) Khối công cộng
 - c) Khối hành chính quản trị.
- 3.2. 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.
- Chú thích : Lối đi nội bộ của nhân viên phục vụ, đường vận chuyển hàng hoá, thực phẩm, dụng cụ, rác, phế liệu... phải riêng biệt với đường đi của khách.*
- 3.3. Các phòng ngủ của khách sạn 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.
- Các kho để hành lý xách tay, một số phòng phục vụ công cộng... được phép đặt ở tầng chân tường.
- 3.4. 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 những giữa các phòng ngủ của khách. Nếu đặt phải có biện pháp xử lý cách âm, cách nhiệt tuyệt đối.
- 3.5. Khi xây dựng thang máy, ống đựng thải rác và thải bụi tập trung, máy bơm nước và mô tơ cần phải được cách âm và chống truyền chấn động đến các phòng ngủ, phòng ăn và các phòng công cộng khác.
- 3.6. Buồng ngủ của khách sạn chia làm bốn hạng theo quy định tại bảng 1.

Bảng 1- Các hạng buồng ngủ và diện tích

Hạng buồng ngủ của khách sạn	Số phòng trong buồng	Số giường trong buồng	Diện tích (m ²)	
			Buồng ngủ	Khu vệ sinh
Đặc biệt	2	2	24 - 28	5 - 6
	3	2	36 - 42	
I	1	1	12 - 14	4 - 5
	1	2	16 - 20	
II	1	1	10 - 12	3,5 - 4,5
	1	2	14 - 18	

III	1	2	18 - 24	3 - 4,5
	1-2	4	24 - 28	

- 3.7. Các khách sạn phải có sảnh đón tiếp, sảnh tầng và buồng ngủ phải có phòng đệm.
 3.8. Mỗi tầng của khối ngủ phải có phòng trực của nhân viên gồm có phòng ngủ, tủ để đồ vải sạch, chỗ là quần áo, kho để đồ vải bẩn, kho để dụng cụ vệ sinh, diện tích tính từ 24- 32m². Nếu tầng ngủ có trên 20 buồng cần bố trí hai phòng trực.
 3.9. Nội dung và diện tích các bộ phận của khối công cộng quy định trong bảng 2 (đơn vị tính bằng m²).

Bảng 2

Tên các bộ phận	Khách sạn có quy mô			Ghi chú
	150 giường	300 giường	500 giường	
1	2	3	4	5
Nhóm sảnh				
- Sảnh tiếp đón	1,00	0,08	0,60	
- Sảnh tầng	0,40	0,35	0,30	
- Các phòng tiếp khách và sinh hoạt chung	0,30	0,25	0,20	
- Nơi tiếp đón	0,20	0,16	0,12	
- Nơi gửi tiền, đồ vật	0,12	0,10	0,08	Tính theo luận chứng KTKT
- Nơi đổi tiền	5 m ² /chỗ	5 m ² /chỗ	5 m ² /chỗ	Tính theo số giường
- Cửa hàng bách hoá mỹ nghệ	0,40	0,40	0,30	
- Cắt tóc nam	6 m ² /chỗ	6 m ² /chỗ	6 m ² /chỗ	Tính theo luận chứng KTKT
- Uốn tóc nữ	8 m ² /chỗ	8 m ² /chỗ	8 m ² /chỗ	nt
- Phòng y tế	12 m ²	24 m ²	24 m ²	nt
- Quầy bưu điện	5 m ² /chỗ	5 m ² /chỗ	5 m ² /chỗ	Tính theo luận chứng KTKT
- Tổng đài điện thoại	12 m ²	12 m ²	18 m ²	nt
- buồng điện thoại	1 m ²	1 m ²	1 m ²	nt
- Quầy sách báo	16 m ²	16 m ²	24 m ²	Theo luận chứng KTKT
- phòng hội nghị	1,8 m ² /chỗ	1,8 m ² /chỗ	1,8 m ² /chỗ	nt
Nhóm ăn uống				
- phòng ăn	1,5 m ² /chỗ	1,5 m ² /chỗ	1,5 m ² /chỗ	Tính 70-100 số giường
- Phòng trực	1,5 m ² /chỗ	1,5 m ² /chỗ	1,5 m ² /chỗ	Tính 10 - 20% số giường

- phòng ăn đặc sản	2 m ² /chỗ	2 m ² /chỗ	2 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- bar giải khát	0,8 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	Tính 20 % số giường
- Tiệm cà phê	0,8 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- Sàn nhảy, có bar đêm	1 m ² /chỗ	1 m ² /chỗ	1 m ² /chỗ	nt
Nhóm bếp				
- Kho các loại lương thực thực phẩm, lạnh, dụng cụ nhà bếp, phục vụ rau quả rượy bia, nước ngọt, nhiên liệu, phế liệu...	1 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	0,6 m ² /chỗ	Tính theo số chỗ trong phòng ăn, giải khát
- Bộ phận gia công (gia công thô, kĩ, nấu hấp cơm, bánh, nấu thức ăn, pha chế, rửa đĩa, xoong nồi...)	1,2 m ² /chỗ	1 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	nt
- Nơi soạn và phục vụ nhà bàn	0,5 m ² /chỗ	0,3 m ² /chỗ	0,2 m ² /chỗ	nt
- Các phòng quản lí sinh hoạt. (Nơi làm việc của bếp trưởng, kiểm nghiệm thức ăn, kế toán, thay quần áo nghỉ của nhân viên...)	0,4 m ² /chỗ	0,3 m ² /chỗ	0,2 m ² /chỗ	nt
Nhóm giải trí thể thao				
- phòng chiếu phim Video	0,8 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	0,8 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- Phòng đọc sách báo	1,2 m ² /chỗ	1,2 m ² /chỗ	1,2 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- Bóng bàn	45 m ² /chỗ	45 m ² /chỗ	45 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- Cờ, bi-a	20 m ² /chỗ	20 m ² /chỗ	20 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- Bể bơi				
- Sân bóng các loại				

Bảng 3

Tên các bộ phận	Khách sạn có quy mô			Ghi chú
	Dưới 150 giường	Dưới 300 giường	Dưới 500 giường	
1	2	3	4	5
Nhóm hành chính quản trị				

- Phòng làm việc của chủ nhiệm khách sạn	18	24	24	Theo luận chứng KTKT
- Phòng làm việc của phó chủ nhiệm khách sạn	16	16	20	
- Phòng tiếp khách	24	24	36	
- Phòng ăn của nhân viên khách sạn	24	36	54	
- Phòng nghỉ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	Theo luận chứng KTKT
- Phòng nghỉ trực ban của chủ nhiệm khách sạn	12	12	12	
- Phòng tài chính kế toán	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	
- Phòng nghiệp vụ kĩ thuật	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	
- Phòng hành chính quản trị	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	nt
- Phòng tổ chức cán bộ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	nt
- Phòng các đoàn thể	12	16	20	nt
- Phòng trực, bảo vệ	8	12	16	Theo luận chứng KTKT
Nhóm kho				
- Kho đồ vải, chăn màn	0,4	0,3	0,25	Theo số giường
- Kho đồ gỗ	0,4	0,25	0,20	nt
- Kho đồ sứ thuỷ tinh	0,3	0,25	0,20	nt
- Kho vật tư thiết bị	0,3	0,2	0,1	nt
Nhóm phục vụ				
- Xưởng sửa chữa	24	54	60	Theo luận chứng KTKT
- Nhà để xe ô tô của khách	25 m ² /chỗ	25 m ² /chỗ	25 m ² /chỗ	
- Kho xăng dầu	16	20	24	
- Nhà để xe đạp, xe máy	0,9 m ² /xe	0,9 m ² /xe	0,9 m ² /xe	
- Chỗ nghỉ cho công nhân viên phục vụ, lái xe	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	4 m ² /chỗ	nt
- trạm sửa chữa giày dép	6 m ² /chỗ	6 m ² /chỗ	6 m ² /chỗ	nt
- Phòng giặt và phơi sấy				nt
- Phòng may vá				nt
- Phòng cho thuê xe, thuê dụng cụ thể thao				nt
- Trạm bơm áp lực				nt
- Trạm cung cấp nước				nt
- Điều hoà trung tâm và nơi đặt các thiết bị điều hoà				nt
- Phòng điện				
Các phòng phục vụ khác				

- 3.10. Chiều cao các phòng tuân theo quy định trong TCVN 3905 : 1984 "Nhà và công trình công cộng - Thông số hình học".
- Từ 3,0 đến 3,3 cho các phòng ngủ, phòng tiếp khách, phòng làm việc.
 - Từ 3,6 đến 4,5m cho các phòng ăn, phòng tiệc, sảnh, bếp, trong trường hợp bếp hoặc các phòng của khối công cộng cần có tầng lửng, chiều cao có thể thông 2 tầng.
 - Chiều cao tầng hầm tối thiểu phải là 2,2m.

4. Yêu cầu về chiếu sáng tự nhiên chiếu sáng nhân tạo và thiết bị điện

- 4.1. Các phòng ngủ của khách. Các phòng sinh hoạt công cộng cần được chiếu sáng tự nhiên.
- 4.2. Thiết kế chiếu sáng tự nhiên các buồng trong phòng khách sạn phải áp dụng TCXD 29 " Tiêu chuẩn và quy phạm thiết kế chiếu sáng tự nhiên trong công trình kiến trúc"
- 4.3. Khi thiết kế hành lang giữa :
- Nếu chiếu sáng tự nhiên trực tiếp từ một đầu hồi thì chiều dài hành lang không quá 20m.
 - Nếu chiếu sáng tự nhiên trực tiếp từ hai đầu hồi thì chiều dài hành lang không quá 40m.
 - Khi chiều dài hành lang quá những quy định trên cần phải có chiếu sáng tự nhiên bổ sung bằng cách thiết kế các khoang lấy ánh sáng, mỗi khoang có chiều rộng lớn hơn 1/2 bề sâu (bề sâu của khoang tự nhiên tường ngoài tới mép hành lang).

Khoảng cách giữa hai khoang lấy ánh sáng không được quá 20m. Khoảng cách giữa khoang lấy ánh sáng ngoài cùng tới đầu hồi không dài quá 30m.

Chú thích : Các buồng thang hở cũng được coi như khoang lấy ánh sáng.

- 4.4. Thiết kế chiếu sáng nhân tạo bên ngoài và bên trong khách sạn tuân theo TCXD 95 : 1983 "Tiêu chuẩn thiết kế chiếu sáng nhân tạo bên ngoài công trình xây dựng dân dụng" và tcxd 16 : 1986". Chiếu sáng nhân tạo trong công trình dân dụng"
- 4.5. Trong khách sạn phải có đủ các hệ thống và thiết bị điện như sau :
- Hệ thống và thiết bị điện dùng cho sản xuất và thang máy.
 - Hệ thống và thiết bị điện chiếu sáng.
 - Hệ thống thiết bị điện yếu.
 - Hệ thống và thiết bị điện chiếu sáng sự cố
 - Hệ thống máy phát điện dự phòng
 - Hệ thống đóng ngắt điện tự động.
- 4.6. Việc lắp đặt các thiết bị điện và đường dây dẫn điện trong khách sạn áp dụng tiêu chuẩn hiện hành.
- 4.7. Khi thiết kế mạng lưới điện trong khách sạn phải đảm bảo các yêu cầu sau:
- Hệ thống chiếu sáng độc lập với hệ thống điện máy và thiết bị điện.
 - Phải dùng dây dẫn ruột đồng. Không dùng dây dẫn ruột nhôm.
 - Mạng điện ngoài nhà phải đặt cáp ngầm.

- d) Phải nổi đất cho các thiết bị, máy móc, dụng cụ chiếu sáng và sinh hoạt.
- 4.8. Phải thiết kế hệ thống điện nhẹ : Điện thoại nội bộ, hệ thống chuông báo phòng ngủ và cả khu vệ sinh hệ thống telex và telefax.
- 4.9. Phải thiết kế hệ thống ãng ten vô tuyến và truyền hình.
- 4.10. Thiết kế chống sét áp dụng TCXD 46 : 1984 "Chống sét cho nhà và công trình".

5. Yêu cầu về thiết bị vệ sinh, cấp thoát nước và điều hoà không khí

- 5.1. Thiết bị vệ sinh của khách sạn áp dụng TCVN 4391 : 1986 "Khách sạn du lịch – Xếp hạng".
- 5.2. Thiết kế khách sạn phải có đầy đủ hệ thống cấp nước lạnh, cấp nước nóng, thoát nước, thông gió, hệ thống thải rác và phế liệu.
- 5.3. Về cấp nước phải đảm bảo đầy đủ suốt ngày đêm cho vệ sinh, sinh hoạt và phòng chữa cháy.
Đối với các khách sạn cha có hệ thống cấp nước công cộng, phải có thiết bị lọc đảm bảo chất lượng nước dùng quy định. '
Các khách sạn đã có cấp nước nhng không ổn định phải có hệ thống bể nước dự trữ bơm.
- 5.4. Thời gian cấp nước nóng phục vụ trong khách sạn phải đảm bảo yêu cầu sử dụng, theo TCVN 4391 : 1986.
- 5.5. Thiết kế cấp nước, áp dụng theo tiêu chuẩn hiện hành :
Cấp nước - Mạng lưới bên ngoài và công trình - Tiêu chuẩn thiết kế TCXD 33 : 1985.
Thoát nước - Mạng lưới bên ngoài và công trình - Tiêu chuẩn thiết kế TCXD 51 : 1984.
- 5.6. Thiết kế thoát nước, áp dụng theo tiêu chuẩn hiện hành.
- 5.7. Những phòng hành chính của khách sạn phải đảm bảo thông gió tự nhiên. Tuỳ theo nhu cầu các buồng phòng cần có hệ thống thông gió cưỡng bức, hệ thống hút hơi và điều hoà không khí.
- 5.8. Các thiết bị điều hoà không khí trong khách sạn thiết kế theo yêu cầu của luận chứng kinh tế kĩ thuật.

6. Yêu cầu về phòng cháy chữa cháy

- 6.1. Thiết kế về phòng cháy và chữa cháy của khách sạn áp dụng theo TCVN 2622 :1978 "Phòng cháy và chữa cháy cho nhà và công trình - Yêu cầu thiết kế".
- 6.2. Phải có thiết bị báo cháy tự động đặt trong các khách sạn.
- 6.3. Các đường xe ra vào phục vụ cho khách sạn có bề ngang trên 18m, phải có đường hoặc lối vào cho xe chữa cháy tiếp cận được với mọi vị trí quanh ngôi nhà.

Chú thích :

- 1) Khi ngôi nhà có sân trong khép kín, cần bố trí lối đi thuận tiện để kéo vòi chữa cháy từ phía ngoài nhà vào phía trong sân dễ dàng.
- 2) Đường cho xe chữa cháy xuyên qua ngôi nhà, qua cổng hay hành lang phải có chiều rộng thông thuỷ ít nhất là 3,5m và chiều cao thông thuỷ ít nhất là 4,5m.

- 6.4. Các cửa đi, lối đi, hành lang và cầu thang trong ngôi nhà phải kết hợp làm lối đi và đường thoát khi có cháy xảy ra. Không thiết kế cầu thang xoáy ốc và bậc thang hình rẽ quạt trên đường thoát nạn.
- Chú thích :** *Chiều rộng tổng cộng của thoát nạn ra ngoài, cửa về thang hay là đường thoát nạn phải tính theo số người ở tầng đông nhất không kể tầng một và được quy định như sau:*
- Nhà 1 - 2 tầng : tính 0,8m cho 100 người
 - Nhà 3 tầng trở lên : tính 1m cho 100 người.
 - Phòng khán giả tính 0,55m cho 100 người.
- 6.5. Trong mỗi ngôi nhà, ít nhất phải có 2 lối thoát nạn ra khỏi nhà, các lối đi phải bố trí hợp lý để phân tán người nhanh nhất.
- 6.6. Trong khách sạn, khoảng cách xa nhất từ các phòng có người ở đến lối đi gần nhất quy định như sau:
- 40m từ những gian phòng ở giữa hai buồng thang hay 2 lối thoát nạn
 - 25m từ những phòng có lối ra hành lang cụt hay lối thoát duy nhất.
- 6.7. Cửa đi trên đường thoát nạn phải mở ra phía ngoài nhà, không cho phép theo chiều ngang hay chiều thẳng đứng trên đường thoát nạn.
- 6.8. Các ngôi nhà cao trên 10m tính từ mép vỉa hè đến mép dưới máng nước bố trí thang chữa cháy bằng sắt ở bên ngoài nhà. Khi mái nhà có độ cao thì phải có thang chữa cháy nối các phần mái đó, số lượng, chiều rộng của thang theo quy định của TCVN 2622 : 1978.
- 6.9. Không bố trí các nồi hơi, trạm điện, các kho chứa chất cháy, chất nổ hay dưới các phòng thường xuyên có tới 50 người. Các phòng bố trí riêng biệt, có lối ra ngoài trực tiếp và tuân theo các quy định an toàn phòng cháy, phòng nổ.
- 6.10. Trong khách sạn cao từ 10 tầng trở lên, phải thiết kế buồng thang và đảm bảo không tụ khói khi cháy. Để thoát khói từ hành lang giữa hai sảnh phải có hệ thống thông gió và van mở ở tường của từng hệ thống và van này phải mở tự động khi có cháy.
- 6.11. Khách sạn cao trên 10 tầng, không cho phép đặt cầu thang liên hệ trực tiếp giữa các tầng có khách ở với tầng chân tầng, tầng hầm.
- 6.12. Trong khách sạn, ngoài hệ thống cấp nước chữa cháy cần trang bị các bình chữa cháy cầm tay bằng hoá chất (như bình CO₂, bình bọt...) bố trí ở các tầng nhà và các khu vực cần thiết khác, vị trí và cách đặt bình phải đảm bảo các yêu cầu thẩm mỹ và thuận tiện khi sử dụng.
- 7. Yêu cầu về công tác hoàn thiện**
- 7.1. Khách sạn phải được thiết kế hoàn chỉnh các bộ phận bên trong và bên ngoài nhà.
- Chú thích :** *Trong trường hợp phải thiết kế và thi công từng phần cần lập hồ sơ thiết kế toàn bộ đến giai đoạn thiết kế bản vẽ thi công.*
- 7.2. Các bộ phận bên ngoài công trình chính như: Công trình kỹ thuật hạ tầng, cổng, tường rào, bãi để xe, sân vườn, đường nội bộ, cây xanh... phải được thiết kế đồng bộ theo nội dung của luận chứng kinh tế kỹ thuật.
- 7.3. Thiết bị bên trong và trang trí nội thất phải theo quy định trong TCVN 4391: 1986.
- Việc sử dụng vật liệu để thiết kế ốp lát và trang trí quy định như sau :
- Các khách sạn ở cấp công trình I, sử dụng vật liệu cao cấp để ốp lát, trang trí hoàn thiện bên trong và bên ngoài theo yêu cầu sử dụng và thẩm mỹ.

Các công trình khác sử dụng vật liệu theo yêu cầu của luận chứng kinh tế kỹ thuật.