



ایران خریا

آیین نامه

اولین دوره مسابقات ملی سازه های ماکارونی

موسسه آموزش عالی معماری و

هنر پارس تهران

گرایش: معماری پل

دانشجویی

تهیه و تدوین :

انجمن کشوری سازه های ماکارونی (ایران خریا) و کمیته علمی مسابقات

1- مقدمه:

مسابقه معماری پل با ماکارونی شاخه ای از سری مسابقات سازه ماکارونی می باشد که بر خلاف دیگر انواع این مسابقات تنها به علوم مهندسی سازه ختم نشده و علم و هنر معماری نیز بخش اعظمی از اهداف این سری مسابقات را به خود اختصاص می دهد، تا آنجا که نام این مسابقات، معماری پل نام گذاری شده و این نشان از اهمیت جنبه های معماری این مسابقات دارد. همین امر به نوعی می تواند تیم های شرکت کننده را ملزم به تحقیق در زمینه مشخصات سازه ای و در کنار آن در نظر گرفتن جنبه های معماری و شهرسازی طرح کرده و باعث شود اعضای تیم ها ترکیبی از دانشجویان معماری و شهرسازی و عمران باشد.

2- مصالح:

مصالح مجاز برای ساخت سازه شامل موارد زیر می باشد :

2-1- ماکارونی:

ماکارونی کارخانه ای و غیر دست ساز که هیچگونه عملیات فرآوری، بهسازی و تقویت روی آنها صورت نپذیرفته باشد و بصورت عادی در بازار در دسترس عموم باشد.

2-2- چسب:

استفاده از چسب های حرارتی، دوقلو، زودگیر (۱۲۳)، قطره ای و مایع، بدون همراه بودن با ماده دیگری بلامانع است.

تذکر: استفاده از هر ماده دیگری غیر از موارد بالا در ساخت سازه، تخلف محسوب می گردد.

3- ابعاد سازه:

۳-۱- ارتفاع کلی سازه:

محدودیتی در مورد ارتفاع سازه چه در زیر و چه در بالای سازه وجود ندارد و شرکت کنندگان می توانند در طراحی سازه خود از المان های سازه ای در زیر عرشه و یا روی عرشه استفاده کنند.

۳-۲- طول دهانه سازه:

طول مجاز برای دهانه سازه بین ۱۰۰ الی ۱۲۰ متر می باشد و غیر قابل تغییر است (طول ماکت ۱۰۰ الی ۱۲۰ سانتی متر در مقیاس ۱/۱۰۰).

۳-۳- عرض سازه:

حداکثر عرض مجاز عرشه خارج به خارج ۲۰ متر (عرض ماکت ۲۰ سانتی متر در مقیاس ۱/۱۰۰) می باشد. در نظر گرفتن مسیر های دوچرخه و پیاده الزامی است.

4- مشخصات مصالح ساخت ماکت:

4-1- مقطع ماکارونی:

محدودیتی در شکل مقطع ماکارونی مصرفی در ساخت سازه وجود ندارد.

4-2- قطر ماکارونی:

محدودیتی در اندازه قطر ماکارونی مصرفی در ساخت سازه وجود ندارد.

5- محاسبه امتیاز:

به هر کدام از طرح ها با توجه به نظر کمیته داوری ۱۰۰ امتیاز به روش زیر تعلق خواهد گرفت:

✓ ۳۰ امتیاز برای معرفی طرح که با توجه به شیت ایدئوگرام و بر اساس مبانی نظری ارائه شده به تیم ها تعلق خواهد گرفت.

✓ ۲۰ امتیاز برای مدارک طرح (پلان ، نما، مقاطع و تصاویر سه بعدی) تعلق

خواهد گرفت.

✓ ۲۰ امتیاز بابت کیفیت ساخت و نوع اجرای ماکت های پل به تیم ها تعلق خواهد گرفت.

✓ ۳۰ امتیاز هم بر اساس قابلیت اجرایی بودن طرح در نظر گرفته می شود.

6- موقعیت طرح:

پل دوچرخه سوار و پیاده یاسینی - پارک جنگلی سرخ حصار تهران



7- مدارک مورد نیاز:

- ✓ حداقل یک شیت ایدئوگرام با ابعاد ۷۰*۱۰۰ شامل مراحل تدوین کانسپت و پروسه طراحی (متن توضیح کانسپت در شیت حداکثر ۲۵۰ کلمه)
- ✓ معرفی کامل طرح شامل پلان ها، نماها، مقاطع، سایت پلان و تصاویر سه بعدی (دید ناظر و پرنده در روز و شب)
- ✓ ماکت طرح (استفاده از ماکارونی در ساخت ماکت)
- ✓ مقیاس ماکت: ۱:۱۰۰ (ابعاد حداکثر بین ۱۲۰ X ۲۰ سانتی متر)

8- مراحل داوری طرح های ارائه شده:

- داوری طرح ها به شرح زیر صورت می پذیرد:
- ✓ ارائه مفاهیم و ایده های اولیه طرح
- ✓ توجه به ویژگی های منطقه و زمینه سایت مورد نظر و ذکر دلایل این امر شامل: خصوصیات معماری، اقلیمی، فرهنگی، اجتماعی و کاربردی
- همچنین در موارد زیر به تیم ها امتیاز ویژه تعلق می گیرد:

✓ امتیاز ویژه برای طرحهایی که در آنها از ویژگی و مفاهیم معماری ایرانی استفاده شده باشد.

✓ امتیاز ویژه برای وجود نوگرایی و خلاقیت در طرح؛

✓ داشتن کروکی های دستی و اتود های اولیه طرح و ارائه روند طراحی؛

✓ در طرح هایی که سازه خاصی در آن طراحی شده باشد توضیحات سازه ای نیز در روند امتیاز دهی موثر می باشد.

... و هر آنچه که در بهتر معرفی شدن طرح کمک کند.

آیین نامه مسابقات ملی سازه های ماکارونی موسسه آموزش معماری و هنر پارس، گرایش سازه معماری پل ، در تاریخ **۱۳۹۸/۰۹/۳۰** در ۸ بند به تصویب انجمن کشوری سازه های ماکارونی (ایران خرپا) و کمیته علمی مسابقات رسید.

برای ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر در مورد برگزاری مسابقه به سایت www.Kharpa.ir

و یا به کانال تلگرام [@kharpa](https://t.me/kharpa) مراجعه نمایید.

کمیته داوری مسابقات :

- ❖ پروفیسور محمود گلابچی (رئیس کمیته داوری مسابقات)
- ❖ دکتر محمدمهدی محمودی
- ❖ دکتر متین علاقمندان
- ❖ دکتر محمدرضا حافظی
- ❖ مهندس حسین شیخ زین‌الدین

کمک داوران مسابقات :

- ❖ دکتر فرهاد رادمنش
- ❖ مهندس روزبه نوری
- ❖ مهندس جواد عباسی
- ❖ مهندس مسعود افضلی