**Informace k projektu EPC**

1. Identifikační údaje – ČOV

Adresa – Nádražní

Kontaktní osoba

2. Popis budovy

- počet budov - 1

- stáří budov

- počet podlaží

- Účel užívání

* Provozní doba jednotlivých provozních úseků (hodiny, dny, měsíce)
* Počet osob (žáků, pacientů,…)
* Technický stav budov (původní, zateplený, …)
* Provedené rekonstrukce (stavební, technologické)
* Plánované rekonstrukce (kdy a v jakém je stavu? PD, stavební povolení)
* Pronájmy prostor (nájemníci, měření spotřeb, …)
* Zásobování energiemi (jaká média?, kolik odběrných míst – fakturačních měřidel?, - elektrická energie, voda
* Rozdělení médií na jednotlivé procesy (ÚT, TV, VZT, osvětlení, chlazení, technologie, administrativa – EE = UT,TV
* Sledování spotřeb (úroveň EM – ruční odečty, manuální zásahy obsluhy do řízení spotřeb, vizualizace energ. toků na PC,…) - NE

3. existence energetického auditu, PENB, - NE

7. Revizní zpráva elektro (aktuální – poslední)

9. Zdroj tepla (typ, výkon, stáří)

10. Úroveň regulace

- ekvitermní

* Rozdělení na větve (počet, zóny)
* Směšování (ventily, vyvažováky, serva, …)
* Vnitřní prostorový termoastat
* TRV, IRC
* Jiné úrovně

11. Typy radiátorů (litina článkové, plechové deskové, registry, akumulační,…

12. Počty radiátorů, případně jiných těles

13. Způsob přípravy TV - elektrická energie

14. Úroveň regulace TV – Bez regulace

15. Stav a počty výtokových armatur (baterie umyvadlové, sprchové, splachovače, výlevky)

Perlátory

Duální splachování

Časovací baterie

Senzory, čidla

16. Počty a typy svítidel (žárovky, zářivky, úsporky, výbojky, LED)

Popis typů svítidel dle prostorů

Senzory, čidla

17. Údaje o VZT

18. Údaje o klimatizaci

19. Kuchyň (vybavení ZP/EE, počty jídel, instalovaný příkon)

20. Ostatní významné technologie v objektu (sauny, pece, vířivky)

21. Provozní problémy (nedotápění, poruchovost, zvýšené spotřeby)