



Sepsiszentgyörgy Polgármesteri Hivatala
Primăria Municipiului Sfântu Gheorghe

**CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI SFÂNTU GHEORGHE
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
COMPLEX ZATHURECKY BERTA**

Sf. Gheorghe, Jud. Covasna

Str. Gen. Grigore Bălan nr. 31

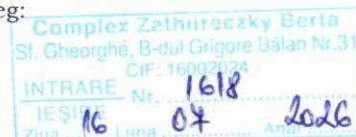
☎, fax: 0267-352723

E-mail: zathureckkycomplex@gmail.com, camin@sepsi.ro

Cod fiscal: 16002024

web: zathureckky.ro

Operator de date cu caracter personal nr: 28746.....nr. înreg:



Către,

AVOCATUL POPORULUI,

Domeniul privind prevenirea torturii în locurile de detenție și a altor pedepse ori tratamente crude, inumane sau degradante - MNP

Ref: Răspuns la recomandările formulate în Raportul de vizită la Căminul pentru Persoane Vârstnice din cadrul Complexului Zathureckky Berta, Sfântu Gheorghe, județul Covasna

Stimate domnule **Adjunct al Avocatului Poporului d-l Ionel Nicolae,**

Ca urmare a vizitei efectuate de echipa instituției dumneavoastră și în conformitate cu recomandările cuprinse în Raportul de vizită, conducerea Complexului Zathureckky Berta vă transmite prezenta informare privind măsurile implementate, în curs de implementare, precum și argumentele tehnico-juridice referitoare la organizarea internă a serviciilor noastre:

I. Situația implementării recomandărilor de specialitate (Pct. 1, 2, 3, 5 și 6)

- **Recomandarea nr. 1 (Actualizarea indicatoarelor de status locomotor):** A fost realizată achiziția și montarea pe ușile camerelor de cazare a indicatoarelor/marcajelor de culori adecvate, facilitând identificarea rapidă a statusului locomotor al fiecărui beneficiar de către personalul de serviciu și de intervenție, chiar în momentul vizitei.
- **Recomandarea nr. 2 (Instruirea personalului privind demnitatea și procedurile):** S-au programat și sunt în curs de desfășurare sesiuni interne de instruire pentru toate categoriile de personal din cadrul centrului. Tematica include respectarea demnității și intimității beneficiarilor, respectiv aprofundarea procedurilor specifice de lucru, conform Standardului 1.4 din Modulul III și Standardului 1.3 din Modulul VI ale Anexei 1 la Ordinul nr. 29/2019.
- **Recomandarea nr. 3 (Înregistrarea cazurilor de deces):** Măsura a fost complet realizată. În prezent, toate cazurile de deces apărute în rândul beneficiarilor sunt înregistrate imediat și cronologic în Registrul de evidență a incidentelor deosebite, fiind întocmite cu rigurozitate foile de deces și de ieșire aferente.
- **Recomandarea nr. 5 (Planurile Individualizate de Asistență și Îngrijire):** Măsura este realizată. Pentru toți beneficiarii căminului, Planurile Individualizate au fost revizuite în detaliu, completate și actualizate în acord cu prevederile Standardului 2 din Modulul II al Anexei 1 la Ordinul nr. 29/2019.
- **Recomandarea nr. 6 (Pregătirea profesională a asistentului social):** Personalul de specialitate este înscris și va participa la programele de instruire și cursurile acreditate CNASR

în scopul acumulării creditelor profesionale obligatorii pentru menținerea atestatului de liberă practică.

II. Clarificări privind Punctul nr. 4 (Păstrarea probelor alimentare)

Referitor la recomandarea privind păstrarea probelor alimentare într-un „spațiu frigorific special destinat exclusiv acestui scop”, vă aducem la cunoștință că unitatea noastră asigură deplina siguranță alimentară și respectă legislația sanitar-veterinară prin măsuri alternative validate oficial:

1. Constatările Controlului DSVSA Covasna:

În data de **08.07.2026**, inspectorii de specialitate din cadrul DSVSA Covasna au efectuat un control amănunțit la bucătăria/cantina căminului (Proces-verbal de constatare nr. 413). Inspectorii au evaluat direct fluxul și modul de depozitare a probelor, consemnând oficial: **„sunt păstrate sigure probele de mâncare”** și **„nu s-au găsit neconformități în urma controlului”**.

2. Soluția procedurală implementată (HACCP):

Deoarece bucătăria noastră deservește un număr constant de 35 de persoane, inspectorii DSVSA au confirmat că păstrarea probelor este perfect legală și sigură fără a impune achiziția unui nou echipament frigorific dedicat exclusiv probelor. Pentru conformare deplină și prevenirea oricărui risc, am integrat în planul HACCP al bucătăriei următoarea procedură:

„Probele alimentare colectate în cantitate de minimum 100g, în recipiente etanșe, curate, opărite și etichetate corespunzător conform prevederilor OMS nr. 976/1998 se păstrează pe o durată de 48 de ore, la temperatura de +2...+4 °C, pe raftul special delimitat, marcat și semnalizat corespunzător din interiorul frigiderului de produse finite.”

3. Dovada conformității:

Procesul-verbal de constatare nr. 413 al DSVSA Covasna este păstrat la sediul unității și servește ca dovadă a conformării și asumării acestui flux de către autoritatea națională supremă pe linie de siguranță alimentară.

III. Impactul constrângerilor bugetare și legislative actuale

Implementarea optimă a tuturor măsurilor și atingerea unor standarde de calitate superioare se lovesc, din păcate, de limitări financiare și legislative severe, independente de voința conducerii complexului:

- **Restricțiile OUG nr. 52/2025:** În conformitate cu prevederile *Ordonanței de Urgență nr. 52 din 1 octombrie 2025*, conducătorii instituțiilor publice au obligația de a limita plățile lunare la titlul de cheltuieli bugetare „Bunuri și servicii” în perioada octombrie-decembrie 2025 la nivelul mediei perioadei ianuarie-septembrie 2025, majorată cu maximum 10%.
- **Dificultăți operaționale:** Această restricție bugetară majoră ne-a plasat în imposibilitatea de a achita integral și la timp o serie de cheltuieli necesare bunei funcționări logistice a instituției.

- **Lipsa de personal:** Constrângerile fondului de salarii, coroborate cu blocarea posturilor libere din sistemul public, au generat un deficit acut de personal. În aceste condiții de suprasolicitare a angajaților existenți și de resurse financiare limitate, menținerea și satisfacerea continuă a standardelor minime de calitate reprezintă o provocare zilnică extrem de dificilă.

Asigurându-vă de întreaga noastră disponibilitate instituțională și de faptul că facem toate eforturile umane și organizatorice posibile pentru a proteja drepturile, demnitatea și siguranța beneficiarilor noștri, vă mulțumim pentru recomandările transmise.

Cu deosebită stimă,

Complexul „Zathurecky Berta”

Director
Klárík Mária Antónia

