

ANTECEDENTES TÉCNICOS PARA LA CALIFICACIÓN DE SERVICIOS MÍNIMOS Y EQUIPOS DE EMERGENCIA EN LA INDUSTRIA DE SUPERMERCADOS EN CHILE

22 de marzo de 2017
Supermercados de Chile A.G.

I. Introducción

El 1° de abril de 2017 entrará en vigencia la nueva normativa laboral. Sin embargo, a partir del 1° de enero de 2017 debieron comenzar a presentarse los requerimientos ante las distintas Direcciones Regionales del Trabajo en aquellas negociaciones que deban de iniciarse antes del 31 de septiembre de 2017 y en que no exista acuerdo previo entre el empleador y la organización sindical en la calificación de servicios mínimos, servicios que deben seguir brindándose durante una huelga para, según el artículo 359 del Código del Trabajo, *“proteger los bienes corporales e instalaciones de la empresa y prevenir accidentes, así como garantizar la prestación de servicios de utilidad pública, la atención de necesidades básicas de la población, incluidas las relacionadas con la vida, la seguridad o la salud de las personas, y para garantizar la prevención de daños ambientales o sanitarios.”*

Estos servicios mínimos deben ser propuestos por el empleador a la organización sindical a lo menos 180 días antes del vencimiento del instrumento colectivo vigente, y tal como se establece en el mismo artículo, en su determinación *“se deberán considerar los requerimientos vinculados con el tamaño y características de la empresa, establecimiento, o faena”*. Así, el logro de los objetivos anteriormente descritos por parte de los equipos de emergencia que se definan a cargo de la provisión de los servicios mínimos una vez iniciada una huelga, requiere necesariamente que éstos se condigan con las características inherentes de las diversas actividades y procesos productivos, existiendo una gran varianza entre industrias, pero también, incluso, entre empresas pertenecientes a una misma industria.

En este contexto, conscientes que la implementación de la nueva normativa es un proceso complejo por todo lo descrito, a lo que se suman la falta de experiencia previa de las partes de la relación laboral involucradas en la calificación de los servicios mínimos y equipos de emergencia y las características específicas de la industria de los supermercados, con el

objeto de contribuir con una exitosa puesta en marcha de la nueva normativa laboral, Supermercados de Chile A.G. se abocó a la tarea de identificar los elementos técnicos a tener en consideración en estas calificaciones, sintetizados en el presente documento.

Como es sabido, hoy las personas se abastecen de productos de primera necesidad principalmente en los cerca de 1.400 locales de supermercados existentes en el país. Por otra parte, la producción y comercialización de productos perecibles y el manejo de residuos industriales hacen imperar una serie de normativas sanitarias para velar por la salud de los propios trabajadores que laboran en la industria, de la población y el cuidado del medio ambiente. Además, la presencia de activos en dinero y especies, la gran cantidad de clientes que asiste a los locales y, por cierto, los más de 150 mil trabajadores que se desempeñan en la industria le otorgan una alta relevancia en la debida protección de su seguridad, sin perder de vista los derechos que también les asisten a aquellos trabajadores que no se encuentren en huelga legal. Cabe destacar que todas estas materias son mencionadas como derechos o aspectos a ser protegidos por los servicios mínimos en el artículo en comento.

A continuación, se presentan algunas consideraciones previas adicionales, las definiciones de los servicios mínimos y equipos de emergencia en el Código del Trabajo para, después, enlistar y fundar con antecedentes legales y/o técnicos la calificación de los servicios mínimos en la industria de supermercados en Chile, considerando sus características y la naturaleza de sus actividades y procesos productivos, propios de la comercialización de productos perecibles y no perecibles. En cada grupo de funciones identificadas como mínimas, se enumeran también los cargos que, dentro de la industria de supermercados, ejercen tales tareas.

II. Consideraciones previas

a. Realidad sindical de los supermercados en Chile

Alrededor de 150 mil personas se desempeñan en la industria de los supermercados en Chile –equivalente al 9% del empleo del sector comercio en general-, en aproximadamente mil 400 establecimientos a lo largo del país, de diverso tamaño.

En promedio, la tasa de sindicalización de la industria es de alrededor del 50% de los trabajadores, porcentaje ampliamente superior a otros sectores productivos, y llega en varios casos a más del 70%, existiendo también unidades o áreas de relaciones laborales abocadas permanentemente al trabajo conjunto con los sindicatos y tasas relativamente altas de trabajadores con cobertura de instrumentos colectivos emanados de procesos de negociación colectiva regladas.

b. Servicios mínimos como garantía a los derechos del empleador y la ciudadanía

La Ley N° 20.940 tiene por propósito garantizar el derecho de los trabajadores a la huelga efectiva, entendiéndose por ello, el derecho que les asiste a los trabajadores para causar daños a su empleador por medio de la suspensión de sus respectivas convenciones laborales con la finalidad de obtener sus pretensiones. En este orden de ideas, se ha prohibido expresamente y en todas sus formas el reemplazo de los trabajadores involucrados en la huelga.

Ahora bien, no existe ordenamiento jurídico que permita que el ejercicio de un derecho no esté limitado de alguna manera por su conexión con otros derechos igualmente protegidos, y es sobre esta base que se fundamentaría la existencia de los servicios mínimos y equipos de emergencia, los cuales serían procedentes en las situaciones excepcionales calificadas por el legislador.

Los servicios mínimos, a pesar de su interpretación restrictiva, deben tener la cobertura necesaria para velar precisamente por aquellos derechos que el legislador tuvo a la vista en su protección -cuales son los bienes e instalaciones del empleador y otros derechos fundamentales de las personas y el cuidado del medioambiente- por lo que su calificación es un trámite esencial para cumplir con los fines de la ley.

III. Conceptos de servicios mínimos y equipos de emergencia

III.1. Servicios mínimos

El artículo 359 de la Ley N° 20.940 expresa que *“Sin afectar el derecho a huelga en su esencia, durante esta la comisión negociadora sindical estará obligada a proveer el personal destinado a atender los servicios mínimos estrictamente necesarios para proteger los bienes corporales e instalaciones de la empresa y prevenir accidentes, así como garantizar la prestación de servicios de utilidad pública, la atención de necesidades básicas de la población, incluidas las relacionadas con la vida, la seguridad o la salud de las personas, y para garantizar la prevención de daños ambientales o sanitarios. En esta determinación se deberán considerar los requerimientos vinculados con el tamaño y características de la empresa, establecimiento o faena.”*

III.2. Equipos de emergencia

El inciso 2° del artículo citado precedentemente define a los equipos de emergencia como *“El personal destinado por el sindicato a atender los servicios mínimos se conformará con trabajadores involucrados en el proceso de negociación y recibirá el nombre de equipo de emergencia. Sus integrantes deberán percibir remuneraciones por el tiempo trabajado.”*

En su Ordinario N° 5346/0092, la Dirección del Trabajo interpretó el sentido y alcance del inciso transcrito, señalando al efecto que *“La conformación del equipo de emergencia debe responder a las circunstancias específicas y actuales de la empresa y del sindicato que proveerá los equipos de emergencia, con particular atención a las condiciones que imperarán durante una eventual huelga.*

Dicha característica lo diferencia del proceso de calificación de los servicios mínimos y equipos de emergencia, pues éste, al desarrollarse previamente, con una distancia temporal y al margen del período de negociación colectiva, es resultado atendiendo a condiciones generales y comunes de la empresa. Sin perjuicio de ello, en ningún caso el procedimiento para la conformación de los equipos de emergencia constituye una instancia para revisar la pertinencia o amplitud de la calificación de los servicios mínimos y los equipos de emergencia.”

Es decir, los servicios mínimos corresponden a las actividades que deben realizarse para resguardar aquellos bienes y derechos establecidos por la propia ley, mientras que la conformación de los equipos de emergencia para brindarlos deben definirse en forma previa al inicio de la huelga.

IV. Servicios mínimos en la industria de supermercados de Chile y sus fundamentos

Teniendo todo lo anterior en mente, a continuación, se enlistan las funciones esenciales en la industria de los supermercados, al igual que los cargos que cumplen dichas tareas, y, posteriormente, fundamentos técnicos y legales adicionales para su consideración como servicios mínimos estrictamente necesarios.

1. Servicios mínimos de seguridad

En el Ordinario N° 5346/0092 la Dirección del Trabajo definió como una de las categorías de servicios mínimos los denominados “Servicios Mínimos de Seguridad”, los que tienen por objeto evitar daños en los bienes corporales e instalaciones de la empresa y prevenir accidentes.

1.1. Listado de servicios mínimos de seguridad

Caben dentro de esta categoría las siguientes tareas o funciones específicas:

- i) Resguardar el cumplimiento de las normas legales sobre higiene y seguridad.
- ii) Asegurar el deber de cuidado, investigar accidentes y enfermedades profesionales.
- iii) Cumplir funciones encomendadas por el Organismo Administrador y acudir a las sesiones ordinarias y extraordinarias del Comité Paritario.

Estas tareas las ejercen los representantes del Comité Paritario. La función de resguardar las normas legales sobre seguridad también la ejercen los prevencionistas de riesgo, quienes además realizan las tareas que se enumeran a continuación y que también son necesarias para resguardar la seguridad de las personas:

- iv) Evitar la ocurrencia de accidentes laborales y enfermedades profesionales.
- v) Gestionar las emergencias y activar en dicho caso los protocolos de seguridad.
- vi) Monitorear el cumplimiento de procedimientos asociados a la prevención de riesgos en los locales y asesorar frente a una situación de accidente o incidentes relacionados con la seguridad de las personas.

Son necesarias para el logro de ambientes seguros, también las siguientes funciones:

- vii) Velar por la seguridad de los clientes y trabajadores no involucrados en el proceso de negociación colectiva.
- viii) Prevenir posibles saqueos hurtos y robos de productos y valores del local de supermercado, manteniendo el orden y la seguridad en las instalaciones.
- ix) Mantener la seguridad en la sección de cajas, toda vez que éstas pueden revestir peligro por el manejo de dineros y activos.
- x) Mantener el control del patio de maniobras.
- xi) Controlar el ingreso de personas externas.
- xii) Operar el sistema de televigilancia (CCTV).
- xiii) Mantener el orden y limpieza de la sala de merma y bodegas, según los estándares y protocolos de cada establecimiento.
- xiv) Aplicar protocolos y procedimientos de emergencia de acuerdo a los procedimientos establecidos en la empresa (por ejemplo, los procedimientos de actuación frente a sismos).
- xv) Aplicar los protocolos y procedimientos establecidos en seguridad y prevención de riesgos en el puesto de trabajo.

En la industria de los supermercados, las funciones descritas desde el numeral vii) al xii) son ejercidas por guardias de seguridad¹, y por prevencionistas de pérdidas, jefes de control de pérdidas o encargados de control de pérdidas, quienes, además, en lo que a la seguridad se refiere, cumplen las funciones descritas en los numerales xiii) al xv).

Por otra parte, debido a que al inicio de una huelga continúan en el local respectivos dineros y valores que requieren control y custodia, o bien, a la circunstancia que la huelga puede ser parcial, a las anteriores deben agregarse las siguientes funciones relativas a la seguridad:

- xvi) Recibir, administrar, controlar, custodiar y registrar el flujo de valores en la operación de la tienda.
- xvii) Dar aviso oportuno ante situaciones de riesgo en el manejo de valores para la compañía.
- xviii) Administrar la caja chica.
- xix) Resguardar adecuadamente la información, prendas valoradas y el dinero de cajas para entregarlo a la empresa externa de transporte de valores.
- xx) Evitar sanciones y multas tributarias para la compañía.
- xxi) Chequear los gastos que se realizan en la tienda.
- xxii) Informar sobre anomalías producidas que tengan impacto contable o legal para la compañía.
- xxiii) Responsable de la administración y resguardo de los documentos tributarios utilizados.

Estas funciones son ejercidas por trabajadores que laboran como tesorero.

Cabe destacar que en locales de supermercados de dimensiones más pequeños, las funciones de coordinar y supervisar el correcto funcionamiento de las condiciones que garanticen la seguridad y el bienestar de los trabajadores y clientes son ejercidas por el jefe de local.

1.2. Fundamentos técnicos y legales de los servicios mínimos de seguridad

1.2.1. Índices delictuales en los supermercados en Chile

La empresa ALTO Chile, en conjunto con la Cámara de Comercio de Santiago, dieron a conocer con fecha 27 de octubre de 2016 los resultados de Estudio de Mermas en el *retail* encargado a ESE Business School de la Universidad de los Andes.

¹ Los guardias de seguridad deben de cumplir con requisitos legales de calificación y capacitación.

Los resultados revelan que los supermercados son los que registran el mayor porcentaje de mermas, con un 3,27%, en toda la industria del *retail* de nuestro país, que promedia en comparación un 1,89%. De dicho porcentaje, el 72% representa mermas o pérdidas desconocidas, que corresponden a robo o hurto interno o externo más errores administrativos y de proveedores. A su vez, la sumatoria de los robos o hurtos interno y externo alcanza un 78% de las pérdidas desconocidas, de lo cual es posible de inferir que el 1,83% de la merma o pérdida de los supermercados se debe a hurtos o robos internos y externos.

Por otra parte, la encuesta de victimización del comercio que realiza periódicamente la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo, arrojó que en el segundo semestre de 2017, casi el 43% de los establecimientos comerciales fueron víctima de un delito o falta al semestre, siendo el sector *retail* –compuesto en este estudio por tiendas por departamento, supermercados, y farmacias - los más afectados, con tasas de victimización por hurto, hurto hormiga y robo con violencia de 58%, 64%, y 26%, respectivamente.

A la luz de estos antecedentes, sin duda resulta contrario a la letra y al espíritu de la nueva ley que la huelga de los trabajadores deje indefenso a su empleador ante posibles actos de terceros que atenten contra su propiedad, como serían el robo o hurto de las mercancías y, por tanto, los trabajadores que ejercen funciones de seguridad resultan esenciales para “*resguardar proteger los bienes corporales e instalaciones de la empresa*”, tal como establece el artículo 359 de la Ley 20.940.

1.2.2. Normativa sobre guardias de seguridad

La legislación chilena reconoce a los guardias de seguridad como complementos a la labor de las fuerzas policiales. Específicamente, la Ley N° 19.303, que establece obligaciones a entidades que indica, en materia de seguridad de las personas, señala en su artículo 1°, que a fin de colaborar con la autoridad en la prevención de delitos y en la protección de la seguridad de las personas, especialmente de su personal, de sus usuarios y clientes, los establecimientos, instituciones o empresas, que, por sus actividades, reciban, mantengan o paguen valores o dinero y que cumplan ciertos requisitos, podrán contar con ciertas medidas de seguridad, como lo son los guardias de seguridad.

Asimismo, la ley señalada, contempla y crea la Oficina de Seguridad Privada (OS10) que administra, controla y fiscaliza los procesos de capacitación de los componentes internos y externos a la institución en el ámbito de la seguridad privada. Además, el empleador, para contratar a un guardia de seguridad, debe gestionar y pagar su capacitación por medio de una empresa de capacitación autorizada por Carabineros de Chile. Dicho curso tiene una

duración de 90 horas y la capacitación debe realizarse conforme a lo establecido en el Manual de Capacitación.

Las tasas delictivas comentadas en el apartado anterior, al igual que el surgimiento de nuevas amenazas de seguridad en diversos sectores productivos, han implicado que hoy existan más de 110 mil guardias de seguridad privados acreditados por Carabineros de Chile, cantidad mayor que la suma de las dotaciones policiales de ambas policías, lo que ratifica la importancia que estos tienen en la protección de bienes y personas.

1.2.3. Riesgo ante la falta de seguridad: saqueos en supermercados por ladrones de ocasión

Conocidos son los saqueos que sufrieron tanto los supermercados como otros locales comerciales e incluso hogares particulares con posterioridad al terremoto del 27 de febrero de 2010, uno de los ejemplos más recientes de los riesgos que implica la ausencia de seguridad preventiva en los establecimientos.

Por diversas razones culturales, en nuestro país se dan ciertos fenómenos psicológicos en virtud de los cuales, algunas personas que comúnmente no han de cometer hurtos o robos de ninguna especie, ante una situación en la cual no existe control de seguridad y que por ello, sus actos quedarán en la impunidad, hurtan o roban.

Un estudio de psicología, señala al respecto: *“Los saqueos son percibidos como respuesta a la oportunidad de obtener productos sin ser sancionado. Las personas que presentan esta motivación están siempre alertas a situaciones de ausencia de control social y su objetivo va más allá de la satisfacción de sus necesidades inmediatas, toman artículos que no son de primera necesidad como televisores, refrigeradores, etc. La falta de autoridad les permite obtener aquellos insumos que desean tener, pero que no han podido adquirir por otros medios, el saqueo se vuelve una forma de consumo más.”*²

Por lo tanto, de no considerarse la seguridad preventiva y el control como parte de los servicios mínimos en la industria de los supermercados conlleva riesgos de saqueos en locales durante el ejercicio del derecho a huelga.

² GRANDON F., Pamela et al. Saqueos y autodefensa. Impacto social en Chile post terremoto. Ajayu [online]. 2014, vol.12, n.2 [citado 2017-01-25], pp. 187-206. Disponible en: <http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2077-1612014000200002&lng=es&nrm=iso>. ISSN 2077-2161.

1.2.4. Normativa sobre seguridad: Artículo 184 del Código del Trabajo

El artículo 184 del Código del Trabajo, establece el deber del empleador de tomar todas las medidas necesarias para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores, manteniendo las condiciones adecuadas de higiene y seguridad en las faenas.

Para el cumplimiento del deber legal de seguridad e higiene, existen, entre otros, el Comité Paritario y los Previsionistas de Riesgos, quienes son los encargados de prevenir los accidentes y de actuar ante las emergencias que se pudieran producir con los otros trabajadores no involucrados en la huelga.

1.2.5. Tasa de accidentabilidad en la industria de supermercados

De acuerdo a las estadísticas publicadas por la Asociación Chilena de Seguridad, la tasa de accidentabilidad en el sector económico de comercio y *retail* a diciembre de 2014, alcanzaba un 3,99%.

La tasa de accidentabilidad ha ido disminuyendo a lo largo de los años en nuestro país y en el sector de los supermercados, lo cual se debe a los múltiples esfuerzos legislativos, fiscalizadores y de las empresas en conjunto.

Ahora bien, los prevencionistas de riesgo y los miembros del Comité Paritario, son los trabajadores dentro de las empresas que se encargan de la prevención de accidente de las compañías, lo cual es una función esencial toda vez que concierne a la vida y salud de los trabajadores.

Asimismo, resultaría del todo contrario a la letra y al espíritu de la nueva ley laboral que no se consideraran en la calificación de los servicios mínimos y que por ello, ante una eventual huelga, aumentara la tasa de accidentabilidad en las empresas pertenecientes en el rubro supermercadista de Chile o lo que es peor, ocurriera un accidente fatal.

2. Servicios mínimos para evitar la afectación de la salud de las personas

Además de los accidentes, abordada en el apartado precedente, existe otra fuente de riesgo para la salud de las personas especialmente relevante en la industria de los supermercados, que es la contaminación de alimentos y la exposición a riesgos sanitarios originados en la proliferación de virus, bacterias y hongos; o la infestación de plagas de parásitos, ratas, ratones e insectos en el local de supermercado y las localidades aledañas. Así, son cruciales para evitar daños a la salud de las personas, tanto trabajadores como clientes o residentes en

áreas aledañas al local, las funciones que colaboran con la higiene y el aseo en las instalaciones del supermercado y los productos.

2.1. Listado de servicios mínimos para evitar la afectación de la salud de las personas

Específicamente, contribuyen al resguardo de la salud de las personas las siguientes funciones:

- i) Revisar, vaciar y limpiar papeleros: basura común, residuos peligrosos, solventes, papeles y cartones.
- ii) Barrer, trapear y desinfectar el piso del local de supermercado, sus bodegas, casino, instalaciones y salas, según corresponda.
- iii) Limpiar y desinfectar el lavamanos, duchas, urinarios, inodoros del local de supermercado.
- iv) Limpiar los extintores para efecto de mantener su buen uso.
- v) Limpiar las paredes que presenten restos de alimentos o sustancias solidificadas.
- vi) Desechar los productos perecibles que se encuentren en el suelo del local de supermercado.
- vii) Barrer trapear y desinfectar los patios y el área de carga y descarga.

Estas funciones son desempeñadas por trabajadores encargados de aseo.

Por otra parte, dada la naturaleza del rubro de los supermercados, mantener las condiciones de higiene y salud en los locales requiere que se realicen las siguientes tareas:

- viii) Recepcionar y movilizar mercaderías que llegan desde el exterior.
- ix) Trasladar aquellas mercaderías y productos que pierden sus características básicas, implicando su destrucción o eliminación.
- x) Retiro de productos exhibidos al público que estén en proceso de descomposición a poco tiempo de vencer o caducar

Estas tareas son realizadas por trabajadores que ejercen como asistente de recepción y traslado de mercaderías, jefes o encargados de perecibles, u operadores logísticos o reponedores.

Por último, evitar la putrefacción de productos perecibles o interrumpir la cadena de frío requiere que se realicen las siguientes funciones esenciales:

- xi) Controlar la temperatura de los muebles de frío que contienen en su interior alimentos que requieren no romper la cadena de frío para ser aptos para el consumo.

- xii) Mantener operativos los sistemas eléctricos de refrigeración, agua potable y climatización.

Estas labores las ejercen los encargados o técnicos en mantención.

2.2. Fundamentos técnicos y legales de los servicios mínimos para evitar la afectación de la salud de las personas

2.2.1. El Decreto Supremo N° 977 / 96

El D.S. N° 977 / 96, contempla una serie de exigencia sanitaria que permiten reducir los riesgos de contaminación del establecimiento de supermercado y de los alimentos, en cuyo artículo 38 establece que: *“Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados”*.

Los artículos siguientes del párrafo V de dicho Decreto, consagran ciertas exigencias y requisitos de inocuidad y limpieza que son necesarios para el mantenimiento del establecimiento, así como también para evitar la propagación de enfermedades y contaminación de alimentos.

Es por la norma señalada que se vuelve fundamental y obligatorio para los establecimientos de supermercados contar con trabajadores que se desempeñen en el área de aseo con el objeto de mantener un ambiente libre de enfermedades y con la inocuidad necesaria para las mercaderías. Asimismo, de no contar con dichos trabajadores, los supermercados se expondrían a multas y sanciones por parte de la Seremi de Salud, como podría ser la prohibición de funcionamiento.

2.2.2. Convenio N° 187 de 2006, de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), ratificado por Chile

El Convenio N° 187, sobre el marco promocional para la seguridad y salud en el trabajo, señala en su artículo 2.2. que *“Todo Miembro deberá adoptar medidas activas con miras a conseguir de forma progresiva un medio ambiente de trabajo seguro y saludable mediante un sistema nacional y programas nacionales de seguridad y salud en el trabajo, teniendo en cuenta los principios recogidos en los instrumentos de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) pertinentes para el marco promocional para la seguridad y salud en el trabajo”*.

Dentro del objetivo transcrito, se debe considerar la necesidad de conseguir un medio ambiente de trabajo seguro y saludable y el incluir la higiene e inocuidad del lugar de trabajo, razón por la cual, las funciones de aseo se vuelven esenciales a la hora de establecer los servicios mínimos y equipos de emergencia, especialmente respecto de aquellos trabajadores que no participen del proceso de negociación colectiva en que se desarrolle una huelga.

En el año 2013, nuestro país ratificó el convenio internacional, siendo su contenido obligatorio e imperativo. Asimismo, se toma nota por la OIT que el Gobierno de Chile indica que da efecto, entre otros principios, al mejoramiento de las condiciones sanitarias en los lugares de trabajo.

2.2.3. Recomendación N° 120 de 1964 de la OIT

La Recomendación N°120 sobre la higiene (comercios y oficinas), es aplicable a establecimientos de comercios, dentro de los que se contemplan los supermercados.

En su Capítulo III, de Conservación y Limpieza, se establece la innecesidad de mantener en buen estado de conservación todos los lugares destinados al trabajo o previstos para el tránsito de los trabajadores.

Al igual que por el Convenio N° 187 de 2006, es imprescindible para proteger la higiene e inocuidad de los trabajadores no involucrados en la huelga considerar en la calificación de los servicios mínimos las funciones de aseo de los locales de supermercados.

2.2.4. Riesgo de daño ambiental y sanitario

En la industria de los supermercados se comercializan numerosos productos de carácter perecible, y que por lo tanto requieren cuidados especiales en su mantención, ya sea por su temperatura, sellado o limpieza, porque de otra forma se corre el riesgo de su putrefacción y descomposición, provocando riesgos a la salud que pueden afectar a grupos más amplios de personas.

En concreto, y en caso de huelgas extendidas en el tiempo en locales de gran tamaño, un manejo inadecuado de residuos orgánicos genera (a) contaminación del aire con gases tóxicos para los seres vivos, entre ellos metano, óxido nitroso, dióxido de carbono; (b) contaminación de la atmósfera con microorganismos y materiales inertes; y (c) contaminación del suelo y/o del agua de la ciudad o poblado en que se encuentra, además de (d) la proliferación de plagas –roedores, cucarachas y otros insectos-, que pueden afectar no solamente al supermercado y los alimentos, sino que a la comunidad que lo rodea. .

Estos potenciales efectos permiten calificar a las funciones relativas a la higiene y el aseo como los que la Dirección del Trabajo definió como servicios mínimos para prevenir daños ambientales o sanitarios, teniendo en consideración que el artículo 2° de la letra e), de la Ley N° 19.300, Bases Generales del Medio Ambiente, define daño ambiental, como toda pérdida, disminución, detrimento o menoscabo significativo al medio ambiente o a uno o más de sus componentes. Mientras que, de lo dispuesto en el artículo 3° del Código Sanitario, resulta posible inferir que en este ámbito específico, el propósito de estos servicios es evitar un detrimento o menoscabo a la salud pública o al bienestar higiénico del país.

3. Servicios mínimos que protegen otros derechos fundamentales de trabajadores no involucrados en la huelga

En tercer lugar, cabe mencionar tareas o actividades que protegen derechos de los trabajadores en cuanto a su libertad de trabajo, remuneraciones y protección de la salud.

3.1. Listado de servicios mínimos que protegen derechos de los trabajadores

- i) Control de asistencia y horas extraordinarias.
- ii) Recepción de licencias médicas.
- iii) Pago de beneficios y remuneraciones.
- iv) Movilización.
- v) Alimentación.

En la industria de supermercados, estas funciones las ejercen los jefes de personal o asistentes administrativos, mientras que son necesarios para garantizar la alimentación de los trabajadores no involucrados en la huelga, trabajadores del casino.

3.2. Fundamentos de los servicios mínimos que protegen derechos de los trabajadores

3.2.1. Protección a las remuneraciones de los trabajadores

El artículo 23 N° 3 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos, señala que: *“Toda persona que trabaja tiene derecho a una remuneración equitativa y satisfactoria, que le asegure, así como a su familia, una existencia conforme a la dignidad humana y que será completada, en caso necesario, por cualesquiera otros medios de protección social”*.

De acuerdo al artículo 44 del Código del Trabajo, las remuneraciones de los trabajadores deben ser pagadas en un periodo no superior a un mes, lo cual comprende el sueldo base y

las otras remuneraciones, sea que hayan sido pactadas o legalmente procedentes, en su caso.

Ahora bien, las remuneraciones variables y sobretiempos deben ser calculadas mes a mes por aquellos trabajadores encargados de ello, por lo cual, para efectos de íntegro y oportuno pago de las remuneraciones de aquellos trabajadores no involucrados en la huelga e incluso de éstos tratándose de los anticipos, con lo cual resulta indispensable considerar en la calificación de los servicios mínimos y equipos de emergencia a aquellos trabajadores que deban coordinar y calcular su pago oportuno.

3.2.2. Protección de la salud

El derecho de protección a la salud, consagrado en el artículo 19 N° 9 de la Constitución Política de la República, impone al Estado la obligación de resguardar el libre e igualitario acceso a las acciones de promoción, protección y recuperación de la salud y de rehabilitación del individuo.

Para aquellos trabajadores que no se encuentran involucrados en la huelga, el empleador debe tramitar las licencias médicas de acuerdo que le hagan llegar para efectos que el trabajador correspondiente pueda obtener el subsidio de salud por sus días de reposo.

Por lo tanto, para resguardar el derecho a la protección de la salud de los trabajadores no involucrados en la huelga legal, es necesario que dentro de la calificación de los servicios mínimos y equipos de emergencia se considere a aquellos trabajadores que cumplan la función de recepcionar las licencias médicas y otorgarles su oportuna tramitación.

4. Servicios mínimos de funcionamiento

Esta categoría, definida por la Dirección del Trabajo en el Ordinario N° 5346/92 como “aquellos que están destinados a atender funciones, tareas, procesos o áreas de gestión o servicio, estrictamente necesarios para garantizar la prestación de servicios de utilidad pública o la atención de necesidades básicas de la población, incluidas las relacionadas con la vida, la seguridad o la salud de las personas.

Los servicios mínimos de funcionamiento, conforme a la descripción legislativa, buscan mantener un cierto nivel de operación de la empresa o institución en que se produce la huelga, en el entendido que la interrupción de todo o parte de su operación podría afectar la prestación de servicios de utilidad pública o la atención de necesidades básicas de la población, incluidas las relacionadas con la vida, la seguridad o la salud de las personas.”

A este respecto, en un país con una geografía compleja como el nuestro, existen zonas que se encuentran en situaciones de relativo aislamiento, en donde hay un solo proveedor de productos alimentarios y en general de primera necesidad.

Comprendiendo la calidad restrictiva que esta definición de servicios mínimos tiene, cabe plantear la necesidad de considerar dentro de los servicios mínimos dotaciones mínimas de trabajadores que ejercen funciones de cajero, jefa o supervisora, reponedores, recepcionistas de mercaderías, y operadores de sala, a ser eventualmente cumplidos por equipos de emergencia en establecimientos que se encuentran en localidades aisladas en donde exista un solo supermercado, para así evitar la falta de acceso a alimentos y bienes de primera necesidad.