DOSSIER FIDELITAS

Fidelitas

CAFE SAN JUAN S.R.L.

Informe realizado a pedido de PAN AMERICAN ENERGY S.L. SUC. ARGENTINA

ARGENTINA

Noviembre 2023

Esta información es confidencial y de uso exclusivo de quien la solicita. Su finalidad es meramente orientativa en decisiones crediticias. No implica juicio de valor ni de solvencia de los informados. Su evaluación y las decisiones que el cliente tome son ajenas a Fidelitas.

1- Resumen Ejecutivo

1.1 CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN

			No Aplica	No cumple / No posee / No cedio información (0)	Con irregularidades / sin planes de regularización / cedió información parcial (1)	No aplica por que contrata monotributistas. (2)	Están inscriptos en moratorias, planes de pagos, etc. y paga (3)	Se detectan caso de atraso puntuales (4)	No se detectan desvíos (5)
1. Cumplimiento de Obligaciones Previsionales e Impositivas									
1.1	**Como es su situación salarial y social respecto de:**								
1.1.1	Pago de sueldos y remuneraciones.								X
1.1.2	Presentación y pago de aportes y contribuciones F-931				X				
1.1.3	Presentación y pago de ART.								X
1.1.4	Presentación y pago de otras cargas sociales								X
1.2	**Como es su situación fiscal respecto de:**								
1.2.1	Presentación y pago del impuesto a las ganancias (DDJJ y anticipos)								X
1.2.2	Presentación y pago del impuesto al valor agregado (I.V.A. F-731)			X					
1.2.3	Presentación y pago del impuesto a los ingresos brutos			X					
1.3	**Como es su situación bancaria**								X
Total Cumplimiento Previsional e Impositivo		**65%**	**26**						

Tipo de Empresa	**Servicios**		No Aplica	"No cedió información / Valor por debajo del mínimo (0)"	Malo	Regular		Bueno		Muy Bueno		Excelente
2. Situación Económico-Financiera					1	2		3		4		5
2.1.1	**Solvencia**				0,490	0,490	0,727	0,727	0,963	0,963	1,200	1,200
						X						
2.1.2	**Endeudamiento Corriente**				2,000	2,000	1,500	1,500	1,000	1,000	0,500	0,500
						X						
2.2.1	**Índice de liquidez**				0,900	0,900	1,200	1,200	1,500	1,500	1,800	1,800
						X						
2.3.1	**Rentabilidad Bruta:**				0,200	0,200	0,267	0,267	0,333	0,333	0,400	0,400
						X						
2.3.2	**Ebit**				0,020	0,020	0,073	0,073	0,127	0,127	0,180	0,180
						X						
2.3.3	**Rentabilidad Neta**				0,030	0,030	0,087	0,087	0,143	0,143	0,200	0,200
					X							
Total Situación Económico-Financiero		**37%**	**11**									

Calificación y Ponderación de la Reevaluación / Ampliación de Alcance

CONDICIÓN		**CALIFICACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA**				
		Puntaje Obtenido		% respecto al total	Ponderación (%)	Resultado
1	**Cumplimiento Previsional y Fiscal**	26	**40**	**65%**	**10,0%**	**0,7**
2	**Situación Económico-Financiera**	11	**30**	**37%**	**90,0%**	**3,3**
Resultado Final		**4,0**				

Según políticas de calificación de PAN AMERICAN ENERGY SL SUC. ARGENTINA

1.2 CONCLUSIÓN:

CAFE SAN JUAN S.R.L. es una empresa familiar que inició sus actividades en el año 2014 con domicilio legal en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, brindando servicios gastronómicos. Sus accionistas son: CRISTOBAL LEANDRO JAVIER (75%) y CRISTOBAL LUCIANO EZEQUIEL (25%). No opera bajo certificaciones de Calidad. Según lo informado cuentan con 47 empleados registrados. Tiene afiliación vigente con EXPERTA ART. No presenta sanciones laborales en el listado REPSAL. Se encuentran pagos parciales e impagos de Aportes y Contribuciones de Seguridad Social. Opera normalmente con el Sistema Financiero, sin registrarse cheques rechazados por Falta de Fondos. El informe de la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires indica que es un agente sin Bienes Asociados. No se detectaron juicios del fuero comercial como demandado, embargos, Eventos de Integridad ni Notas de Prensa Negativas.

Desde el punto de vista contable, el ejercicio cerrado a 12/2022 mostró una adecuada performance económica, con fuerte incremento de ventas (461.9% variación interanual), aumento de Gastos de Estructura y caída de Costos Directos, registrándose una exigua Ganancia Final de 2.83% s/ventas vs la muy buena Ganancia de 9.22% s/ventas del ejercicio anterior. El fuerte incremento del Pasivo (aprox. 365% interanual) afectó negativamente la situación Financiera y Patrimonial, mostrando sus principales indicadores en valores inadecuados: el indicador de Liquidez Corriente pasó de 1.03 a 0.97, el Capital de Trabajo fue negativo, la Solvencia Patrimonial disminuyó de 0.92 a 0.50, el Endeudamiento Corriente aumentó de 0.95 a 1.96 y la Capitalización resultó exigua. Las ventas post balance (10 meses) proyectan un aumento interanual del 75%.

De acuerdo con los datos analizados, sugerimos operar con cierta cautela ante la debilitada situación Financiera y Patrimonial. Monitorear cuadro previsional y su nivel de dependencia con PAE.

LÍMITE DE COMPRA (30% sobre ventas)	VENTAS BALANCE	VENTAS POST-BALANCE
Ventas	**ARS 485 668 267**	**ARS 708 291 434**
Límite de compra	**ARS 145 700 480**	**ARS 212 487 430**

Contenidos

1- RESUMEN 2

1.1 CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN 2
1.2 CONCLUSIÓN: 3

2- DATOS ORGANIZACIONALES 6

2.1 CONSTITUCIÓN / ESTATUS JURÍDICO / DOMICILIOS / TELÉFONOS/ ESTATUTO 6
2.2 RESEÑA HISTÓRICA / GENERALIDADES 7
2.3 MISIÓN, VISIÓN Y VALORES 7
2.4 INFORMACIÓN ADICIONAL / DATOS DE INTERÉS 7
2.4.1 Certificado Fiscal para Contrataciones de la Administración Nacional 7
2.4.2 Constancia de inscripción AFIP/IIBB/Ganancias 8
2.5 MARCAS / PATENTES / LICENCIAS 12
2.6 ORGANIGRAMA DE LA COMPAÑÍA 12
2.7 ESTRUCTURA SOCIETARIA Y VINCULACIONES 13
2.7.1 Socios / Accionistas 13
2.7.2 Vinculaciones / Empresas Relacionadas 13
2.7.3 Directivos 13
2.7.4 Antecedentes de Principales Directivos 14
2.8 ACTIVOS 15
2.8.1 Inmuebles 15
2.8.2 Rodados 15
2.9 PUBLICACIONES OFICIALES 15
OTRAS PUBLICACIONES 16
2.10 CERTIFICACIONES 21
2.10.1 Certificaciones de Calidad 21
2.10.2 Distinciones Obtenidas 22
2.10.3 Programas de Responsabilidad Social Empresaria 22
2.11 EVOLUCIÓN MENSUAL/ DETALLE DE PERSONAL CONTRATADO 22
2.12 EVOLUCIÓN MENSUAL/ DETALLE DE PERSONAL SUB- CONTRATADO 22

3- SITUACIÓN COMERCIAL 23

3.1 PRODUCTOS/SERVICIOS Y ANTIGÚEDAD EN EL MERCADO 23
3.2 DETALLES Y EVOLUCIÓN DE COMPRAS Y VENTAS 23
3.3 VENTAS A PAN AMERICAN ENERGY S.L. SUC. ARGENTINA 23
3.4 PROVEEDORES 23
3.5 CLIENTES 24
3.6 SEGUROS 24
3.6.1 Registro de contratos con las ART 24
3.6.2 Contratos extinguidos por falta de pago 24
3.6.3 Otros Seguros contratados 24

4- COMERCIO EXTERIOR 25

4.1 IMPORTACIONES 25
4.2 EXPORTACIONES 25

5- SITUACIÓN BANCARIA 26

5.1 CHEQUES RECHAZADOS 26
5.2 CENTRAL DE DEUDORES 26
5.3 NIVEL DE ENDEUDAMIENTO INFORMADO 27

6- SITUACIÓN JUDICIAL COMERCIAL 28

6.1 CARÁTULAS DE JUICIOS COMERCIALES COMO DEMANDADO 28
6.2 CARÁTULAS DE JUICIOS COMERCIALES COMO DEMANDANTE 28
6.3 FISCALES Y PREVISIONALES 28
6.3.1 Detalle de Inscripciones Fiscales 28
6.3.2 Informe Estado de Deudas por Provincia 28
6.3.3 Embargos 28
6.3.4 Otra información Fiscal o Previsional de Interés 29

7- INTEGRIDAD 30

7.1 INTEGRIDAD 30
7.2 INFORMACIÓN DE PRENSA NEGATIVA 30

8- ESTADOS CONTABLES 31

8.1 DATOS CONTABLES 31
8.2 ANÁLISIS VERTICAL 37
8.3 ANÁLISIS PATRIMONIAL 38
8.4 ANÁLISIS DE RENTABILIDAD 39
8.5 ANÁLISIS FINANCIERO 40
8.6 ANÁLISIS DE FLUJO DE FONDOS 41
8.7 CÁLCULO DE CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN 42
8.8 SCORE DE BALANCE 43

2- Datos Organizacionales

2.1 CONSTITUCIÓN / ESTATUS JURÍDICO / DOMICILIOS / TELÉFONOS/ ESTATUTO

Razón Social	CAFE SAN JUAN S.R.L.
CUIT	30-71455151-1
Domicilio	CHILE 474 - ENTRE LAS CALLES: BOLIVAR Y DEFENSA, (1098), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA
Actividad	561011 - SERVICIOS DE RESTAURANTES Y CANTINAS SIN ESPECTÁCULO 702099 - SERVICIOS DE ASESORAMIENTO, DIRECCIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL N.C.P. 731009 - SERVICIOS DE PUBLICIDAD N.C.P.
Forma Jurídica	S.R.L.
Fecha de Inscripción	05/08/2014
Fecha de Contrato Social	19/05/2014
Patrimonio neto al 2022	$ 45 829 708
Cantidad Empleados	47 (Fuente: Empresa)
Domicilio Legal	CHILE 474 - ENTRE LAS CALLES: BOLIVAR Y DEFENSA, (1098), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA
Domicilios vinculados	CHILE 474 - ENTRE LAS CALLES: BOLIVAR Y DEFENSA, (1098), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

2.2 RESEÑA HISTÓRICA / GENERALIDADES

LEANDRO CRISTOBAL comenzó su carrera a los 17 años, cuando pudo entrar a un restaurante para limpiar la obra, antes de su inauguración. Se quedo de lavacopas, y de allí sus ganas, y tenacidad lo llevaron a aprender y crecer en la cocina de aquel reconocido restaurante de Puerto Madero. Su carrera siguió en Europa, donde viajo para seguir aprendiendo y formarse en sus cocinas preferidas. A los 30 años regreso al país y junto a su mama abrieron un lugar muy pequeño, para 18 comensales en el típico barrio de San Telmo.

Al poco tiempo CAFÉ SAN JUAN se convirtió en uno de los míticos restaurantes de la capital porteña y el reconocido chef, lidera desde hace 19 años, la cocina de uno de los más emblemáticos sitios argentinos. Allí, supo combinar en el mismo espacio la cultura de la inmigración que caracteriza a Buenos Aires, y reunió lo mejor de la cocina italiana, española y francesa. A los pocos años de inaugurarse, y tras convertirse en un sitio de culto y un secreto a voces, llego la popularidad cuando Café San Juan se convirtió en un programa de televisión, que emitió Utilísima, y Fox Life, durante 5 temporadas. Allí, Cristóbal mostró su restaurante por dentro, la cocina, el servicio y los pormenores de su "casa", y con el correr del tiempo y los capítulos, fue recorriendo toda la Argentina para llevar su talento, y poder cocinar a lo largo y ancho de todo el país. Se caracteriza por sus vistosos fuegos, y sus asados multitudinarios, y por siempre lograr desenvolverse en lugares inhóspitos y con pocos recursos, convirtiéndose en héroe de muchos hombres y mujeres que admiran esa capacidad.

Mientras tanto, pasa su tiempo en su última creación: su Taller de Conservas, desde dónde saldrán próximamente conservas en lata, para exportar a todo el mundo. Además, está instalado en su restaurante "Café San Juan La Cantina", que se caracteriza por su comida italiana, y también está abocado a la creación de un nuevo emprendimiento de cocina a leña.

Durante la pandemia, cocinó una receta por día, vía Instagram y se convirtió en un fenómeno popular que traspaso las fronteras, y hoy personas de toda América lo tienen como referente a la hora de cocinar. Dado su popularidad, y el prestigio que tiene los restaurantes a su cargo, muchas empresas lo contratan para eventos, imagen y publicidad. Actualmente se encuentran desarrollando productos enlatados y en frascos producidos por el taller gastronómico.

Fuente: Empresa.

2.3 MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

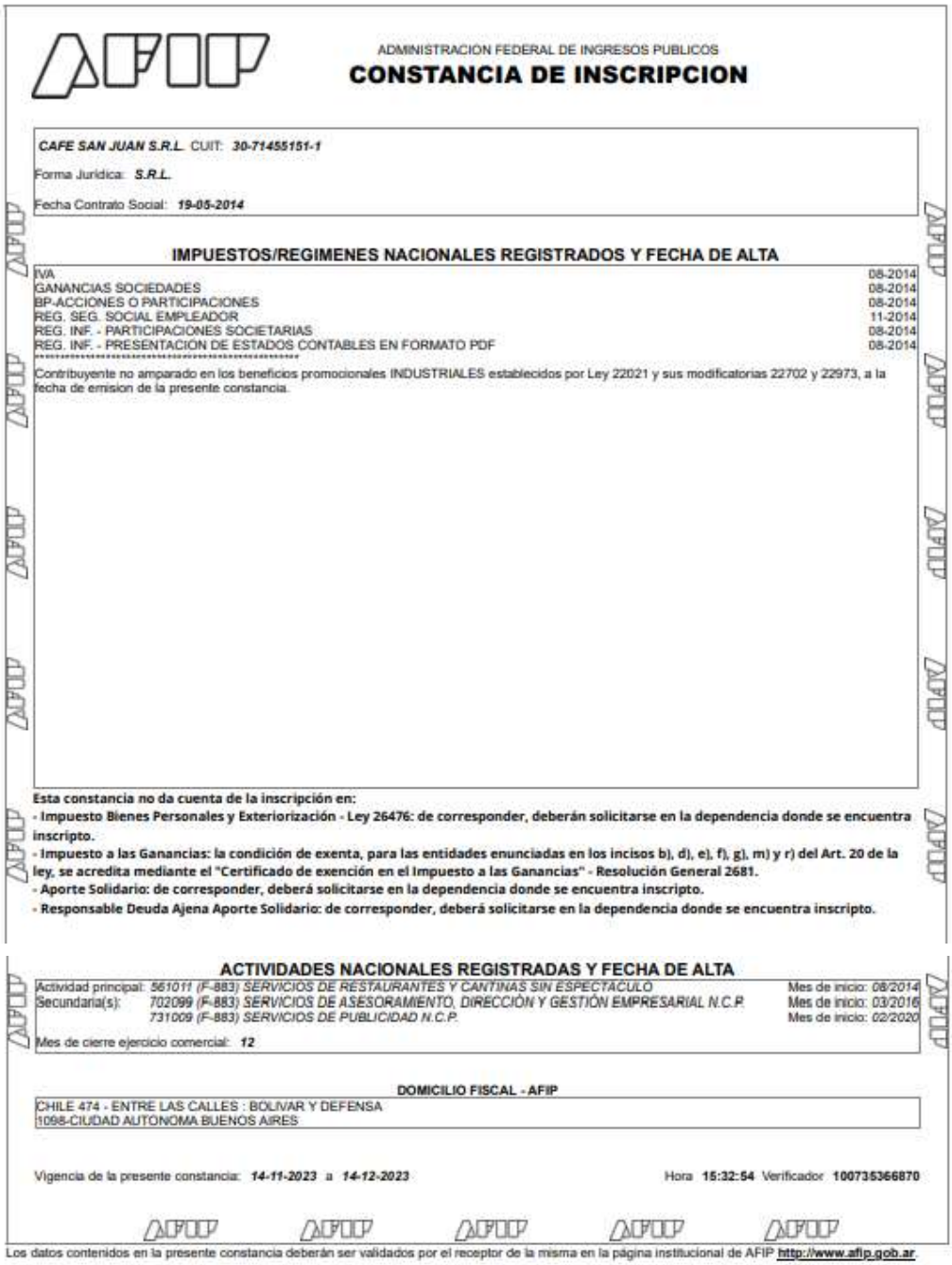
No se detectó información.

2.4 INFORMACIÓN ADICIONAL / DATOS DE INTERÉS

2.4.1 Certificado Fiscal para Contrataciones de la Administración Nacional

Información no proporcionada por la empresa.

2.4.2 Constancia de inscripción AFIP/IIBB/Ganancias



ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

CONSTANCIA DE INSCRIPCION

CAFE SAN JUAN S.R.L. CUIT: ***30-71455151-1***

Forma Jurídica: ***S.R.L.***

Fecha Contrato Social: ***19-05-2014***

IMPUESTOS/REGIMENES NACIONALES REGISTRADOS Y FECHA DE ALTA

IVA	08-2014
GANANCIAS SOCIEDADES	08-2014
BP-ACCIONES O PARTICIPACIONES	08-2014
REG. SEG. SOCIAL EMPLEADOR	11-2014
REG. INF. - PARTICIPACIONES SOCIETARIAS	08-2014
REG. INF. - PRESENTACION DE ESTADOS CONTABLES EN FORMATO PDF	08-2014

Contribuyente no amparado en los beneficios promocionales INDUSTRIALES establecidos por Ley 22021 y sus modificatorias 22702 y 22973, a la fecha de emision de la presente constancia.

Esta constancia no da cuenta de la inscripción en:

- **Impuesto Bienes Personales y Exteriorización - Ley 26476: de corresponder, deberán solicitarse en la dependencia donde se encuentra inscripto.**
- **Impuesto a las Ganancias: la condición de exenta, para las entidades enunciadas en los incisos b), d), e), f), g), m) y r) del Art. 20 de la ley, se acredita mediante el "Certificado de exención en el Impuesto a las Ganancias" - Resolución General 2681.**
- **Aporte Solidario: de corresponder, deberá solicitarse en la dependencia donde se encuentra inscripto.**
- **Responsable Deuda Ajena Aporte Solidario: de corresponder, deberá solicitarse en la dependencia donde se encuentra inscripto.**

ACTIVIDADES NACIONALES REGISTRADAS Y FECHA DE ALTA

Actividad principal:	*561011 (F-883) SERVICIOS DE RESTAURANTES Y CANTINAS SIN ESPECTACULO*	Mes de inicio: *08/2014*
Secundaria(s):	*702099 (F-883) SERVICIOS DE ASESORAMIENTO, DIRECCIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL N.C.P.*	Mes de inicio: *03/2016*
	731009 (F-883) SERVICIOS DE PUBLICIDAD N.C.P.	Mes de inicio: *02/2020*

Mes de cierre ejercicio comercial: ***12***

DOMICILIO FISCAL - AFIP

CHILE 474 - ENTRE LAS CALLES : BOLIVAR Y DEFENSA
1098-CIUDAD AUTONOMA BUENOS AIRES

Vigencia de la presente constancia: ***14-11-2023*** a ***14-12-2023*** Hora **15:32:54** Verificador **100735366870**

Los datos contenidos en la presente constancia deberán ser validados por el receptor de la misma en la página institucional de AFIP **http://www.afip.gob.ar**

IMPUESTO SOBRE LOS INGRESOS BRUTOS
CONTRIBUYENTES LOCALES

Buenos Aires Ciudad

Declaración Jurada Original — SICOL

	Formulario N°: 5220	Verificador: 370589	
Período: 09 - 2023	Fecha venc: 11/10/2023	Fecha pago: 20/10/2023	
Razón Social: CAFE SAN JUAN S.R.L	CUIT: 30-71455151-1	ISIB: 1279960-02	
Situación IVA: IVA Responsable Inscripto	Código de Actividad AFIP: 552111		
Total ingresos no gravados: $ 0.00	Total de ingresos exentos: $ 0.00		
Total deducciones: $ 0.00	Conceptos que no integran la base imponible: $ 0.00		

RUBRO I - DETERMINACIÓN DEL ANTICIPO

Actividad	Descripción	Alícuota	Base Imponible	Impuesto Determinado
561011	Servicios de restaurantes y cantinas sin espectáculo	4.500 %	$ 82,206,488.85	$ 3,699,292.00
		Totales	**$ 82,206,488.85**	**$ 3,699,292.00**

RUBRO II - DETERMINACIÓN DEL SALDO DEL ANTICIPO

ANTICIPO DETERMINADO SEGÚN RUBRO I:	$ 3,699,292.00
Retenciones:	$ 2,079,542.99
Percepciones:	$ 153,306.26
Pagos a cuenta:	$ 0.00
Saldos a favor:	$ 0.00
Otros créditos:	$ 0.00
SUBTOTAL A FAVOR DGR:	$ 1,466,442.75
SUBTOTAL A FAVOR DEL CONTRIBUYENTE:	$ 0.00

SALDO RESULTANTE

Subtotal RUBRO II:			$ 1,466,442.75
Saldo del Impuesto que se ingresa:			$ 1,466,442.75
Coeficiente de interés % 1.039 :			$ 25,638.32
Total importe a ingresar:			$ 1,492,081.07
FECHA DE PAGO	20/10/2023	TOTAL A PAGAR	$ 1,492,081.07

El que suscribe, ERGUETA CECILIA, CUIT:27-25670251-2, en carácter de Apoderado, afirma que los datos consignados en este formulario son correctos y completos, y que ha confeccionado la presente declaración jurada sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener y siendo fiel expresión de la verdad.

Fecha de impresión: 17/11/2023 20:27:13

AFIP

IMPUESTO A LAS GANANCIAS

F. 713

Declaración Jurada

Firma

Carácter

Mes de Cierre	Período	C.U.I.T.
12	2022	30-71455151-1
0 Original 1-9 Rect.	**Cod. Activ.**	**Nro verificador**
Original	552111	907294
Ejercicio Fiscal	Regular	

Apellido y Nombre o Razón Social	Versión	Establecimiento
CAFE SAN JUAN S.R.L.	2200000	0

Cantidad proyectos promovido	0	C.U.I.T./C.U.I.L. contador	20-23471076-2	Entidad Exenta	NO

R1 - Quebrantos Trasladables

Quebrantos trasladables por venta de acciones (F.A.)	0,00	Quebrantos trasladables por venta de acciones (F.E.)	0,00
Quebrantos trasladables por inst. financieros derivados (F	0,00	Quebrantos trasladables resto (F.E.)	0,00
Quebrantos trasladables resto (F.A.)	0,00	Quebrantos trasladables Juegos de Azar (F.E.)	0,00
Quebrantos trasladables Juegos de Azar (F.A.)	0,00		

R2 - Determinación del Resultado Neto

	F. Argentina	F. Extranjera		F. Argentina	F. Extranjera
Result.del Ejercicio (contable)	13.756.480,76	0,00	Quebrantos computables	0,00	0,00
Ajustes	2.037.851,12	0,00			
Donaciones	0,00		Resultado Neto	15.794.331,88	0,00
Resultado impositivo	15.794.331,88	0,00	Resultado atrib.a los socios	0,00	0,00
Queb.por Vta.de Acc.(Ejerc.)	0,00	0,00	Queb.de Fuente Argentina		0,00
Queb.por Contr.Deriv.(Ejerc.)	0,00		Resultado Neto Final	15.794.331,88	0,00

R3 - Det. Resultado (Juegos de Azar)

	F. Argentina	F. Extranjera		F. Argentina	F. Extranjera
Result.del Ejercicio (contable)	0,00	0,00	Quebrantos computables	0,00	0,00
Ajustes	0,00	0,00	Resultado Impositivo	0,00	0,00

R4 - Determinación del Impuesto

Alícuota %	30,00	Alícuota para Juegos de Azar	41,50 %
Imp.Determinado (Excepto juegos de azar)	4.358.052,13	Impuesto determinado para Juegos de Azar	0,00
Total Imp.Liberado (F.A y F.E.)	0,00	Total Imp. Determinado	4.358.052,13
Total Imp.no Liberado (F.A y F.E.)	0,00		

R5 - Determinación del Saldo del Impuesto

Imp. determinado F. Extranjera		0,00	Cómputo Credeb para canc. DJ	3.067.886,98	
Imp. análogos pagados en el ext.	0,00		Saldo a Ingresar		0,00
Subtotal Fuente Extranjera		0,00	Ant.canc.c/cómp.de Bonos y C.Fisc.	0,00	
Imp. determinado F. Argentina		4.358.052,13	Cómputo de Bonos y Créditos		
Imp.análogo pagado en el ext.computable			Fiscales para cancelación de DDJJ	0,00	
contra gcias. de FA admitido por C.Inter	0,00		Sdo.a fav.contrib.x antic. canc.		
Saldo a favor per. ant. en Bonos	0,00		c/Bonos o Cert.Fisc.	0,00	
Anticipos canc. mediante F.515	0,00		Retenciones y/o Percepciones	6.913.790,74	
Total Bonos F.515	0,00		Total antic.ingresados en efectivo o		
Saldo a favor del resp. en Bonos	0,00		mediante débitos bancarios-excepto		
Sdo.favor per.ant.Bonos CF Dto 135/06	0,00		F. 515 y bonos CF Dto. 135/06	9.985,97	
Anticipos canc. BCF DTO. 135/06	0,00		Percepciones aduaneras RG 3577	0,00	
Total bonos CF Dto. 135/06	0,00		P. a cuenta "Rég Art. 4 RG 3818"	0,00	
Sdo.favor resp.ant.bonos CF Dto.135/06	0,00		Total anticipos RG 4278	0,00	
Subtotal Fuente Argentina		4.358.052,13	Total anticipos RG 4498		
Diferimiento F.518	0,00		Art.3° Punto 1)	0,00	
Subtotal General		4.358.052,13	Total pago a cuenta RG 5248		
P. a Cuenta que no generan saldo a favor	0,00		ingresos extraordinarios	0,00	
Saldo previo al cómputo Credeb		4.358.052,13	Saldo a favor periodo anterior	0,00	
Anticipos cancelados Credeb	1.290.165,15		Saldo a favor por fusión o absorción	0,00	
Sdo.x ant.cancelados Credeb	0,00		Saldo a favor	6.923.776,71	0,00
Saldo a Cancelar		3.067.886,98			

R6 - Forma de Ingreso

Saldo a Ingresar	0,00	Imp. ing. en DD.JJ. orig. o ult. rec	0,00	Suma ing. en forma no bancaria	0,00
Total a pagar	**0,00**				

07133071455151112202290729 4

3c02800cbaa47d11b859eb486e9bbd76

Declaro que los datos consignados en este formulario son correctos y completos y que he confeccionado la presente Declaración Jurada utilizando el programa aplicativo (software) aprobado por la AFIP, sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener, siendo fiel expresión de la verdad.

Presentación de DJ por Internet

Acuse de recibo de DJ

Organismo Recaudador: AFIP
Formulario: **713 v2200 - GANANCIAS SOCIEDADES**
CUIT: **30-71455151-1**
Impuesto: **10 - GANANCIAS SOCIEDADES**
Concepto: **19 - OBLIGACION MENSUAL/ANUAL**
Subconcepto: **19 - OBLIGACION MENSUAL/ANUAL**
Período: **2022**
Nro. verificador: 907294
Cantidad de registros: 398

LEYENDA PFP: DJ SIN PLAN

Fecha de Presentación: 2023-06-30 Hora: 10:11:47
Nro. de Transacción: 941170619
Código de Control: H$zP#E
Usuario autenticado por: AFIP (ClaveFiscal)
Presentada por el Usuario: 20236821227

[907294F0713.3c02800cbaa47d11b859eb486e9bbd76.b64]

Verificador de integridad (algoritmo MD5)
[3c02800cbaa47d11b859eb486e9bbd76]

Conserve este Acuse de Recibo como comprobante de presentación

Datos sujetos a verificación

AFIP		CUIT Nº: 30714551511	Establecimiento: 0
IMPUESTO AL VALOR AGREGADO		Apellido y Nombre o Razón Social: CAFE SAN JUAN S.R.L.	
		Fecha de Presentación: 18/10/2023	Hora: 10:54
F. 2002	Versión 230	Nro. de Transacción: 962638739	MD5: e49658ca9db9510b1610a53005e44696
		Período: 202309	Secuencia: ORIGINAL

Determinación de la base imponible del período	
Concepto	**Importe**
Total del Débito Fiscal	$ 17698169.46
Total del Crédito Fiscal	$ 10464781.60
Ajuste Anual del crédito fiscal por operaciones exentas AFIP	$ 0.00
A favor del Responsable	$ 0.00
Reducción del Saldo Técnico - BENEFICIO A PEQUEÑOS CONTRIBUYENTES CUMPLIDORES-Art.12	$ 0.00
Saldo Técnico a Favor del Responsable del Período anterior	$ 0.00
Saldo Técnico a Favor del Responsable del Período	$ 0.00
Subtotal Saldo Técnico a Favor de la AFIP del Período	$ 7233387.86
Diferimiento F. 518	$ 0.00
Bonos Fiscales - Decreto 1145/09 y/o Decreto 852/14	$ 0.00
Determinación de la Declaración Jurada mensual	
Saldo técnico a favor AFIP	$ 7233387.86
Saldo Técnico a Favor del Responsable del Período	$ 0.00
Saldo a favor de libre disponibilidad del período anterior	$ 0.00
Total del monto utilizado del período	$ 0.00
Total de retenciones, percepciones y pagos a cuenta computables en el período neto de restituciones	$ 5189560.54
Saldo de Libre Disponibilidad a favor del contribuyente del período	$ 0.00
Saldo del Impuesto a Favor de AFIP	$ 2043827.32

Declaro que los datos a transmitir son correctos y completos y que he confeccionado el formulario digital en carácter de Declaración Jurada, utilizando el servicio denominado "Mis Aplicaciones Web" aprobado por la Administración Federal de Ingresos Públicos, sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener, siendo fiel expresión de la verdad conforme lo dispuesto por el artículo 28 del Decreto 1397/79 texto sustituido por el artículo 1 de su similar 658/02

Presentación de DJ por Internet

Acuse de recibo de DJ

Organismo Recaudador:	AFIP
Formulario:	**2002 v230 - IVA POR ACTIVIDAD**
CUIT:	**30-71455151-1**
Impuesto:	**30 - IVA**
Concepto:	**19 - OBLIGACION MENSUAL/ANUAL**
Subconcepto:	**19 - OBLIGACION MENSUAL/ANUAL**
Período:	**2023-09**
Nro. verificador:	856256
Cantidad de registros:	151
Fecha de Presentación:	2023-10-18 Hora: 10:54:48
Nro. de Transacción:	962638739
Código de Control:	CFxK$s
Usuario autenticado por:	AFIP (ClaveFiscal)
Presentada por el Usuario:	20236821227

[856256F2002.e49658ca9db9510b1610a53005e44696.b64]

Verificador de integridad (algoritmo MD5)
[e49658ca9db9510b1610a53005e44696]

Conserve este Acuse de Recibo como comprobante de presentación

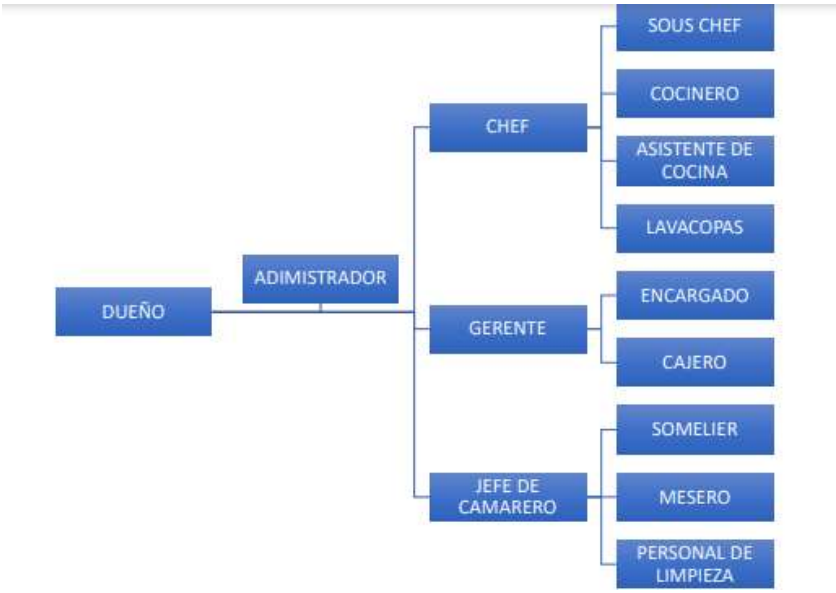
Datos sujetos a verificación

Fuente: Empresa

2.5 MARCAS / PATENTES / LICENCIAS

No se detectó información.

2.6 ORGANIGRAMA DE LA COMPAÑÍA



Fuente: Empresa.

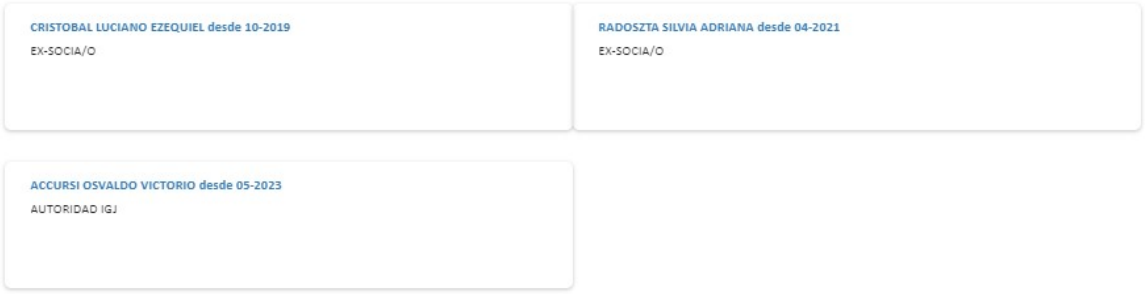
2.7 ESTRUCTURA SOCIETARIA Y VINCULACIONES

2.7.1 Socios / Accionistas

Razón Social	Nacionalidad/Pais	Tax ID	%
CRISTOBAL LEANDRO JAVIER	Argentina	20-23682122-7	75.00
CRISTOBAL LUCIANO EZEQUIEL	Argentina	20-26818316-8	25.00

Fuente: Empresa.

2.7.2 Vinculaciones / Empresas Relacionadas



2.7.3 Directivos

Nombre y Apellido	Nacionalidad/Pais	Tax ID	Cargo
CRISTOBAL LEANDRO JAVIER	Argentina	20-23682122-7	Socio Gerente

Fuente: Empresa.



2.7.4 Antecedentes de Principales Directivos

CRISTOBAL LEANDRO JAVIER - 20236821227

SCORE

79.4

CRISTOBAL LEANDRO JAVIER

FECHA NACIMIENTO:	03/12/1973
ESTADO CIVIL:	DIVORCIADA/O
SEXO:	M

FINANCIERO



TOTAL	8 375 000
BANCOS	2
ANTIGUEDAD SIT. 1	03/2023

CHEQUES RECHAZADOS

BCRA no informa cheques rechazados

DOMICILIOS

DOMICILIO:

AV SAN JUAN 00450, (1147), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

FISCAL:

BOLIVAR 696, (1066), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

OTROS:

CHILE 474
LARREA 729, (4893415), QUILMES
CHILE 565, (1098), CAPITAL FEDERAL, CAPITAL Y GBA NORTE

FISCALES

EMPLEADO DE	CAFE SAN JUAN S.R.L. (05/2023)
CLAE	SERVICIOS DE RESTAURANTES Y CANTINAS SIN ESPECTÁCULO
INICIO ACTIVIDAD	01/06/2006
RIESGO FISCAL	NO

JUICIOS

no se detectó actividad judicial

CRISTOBAL LEANDRO JAVIER - 20236821227

SCORE

79.4

CRISTOBAL LEANDRO JAVIER

FECHA NACIMIENTO:	03/12/1973
ESTADO CIVIL:	DIVORCIADA/O
SEXO:	M

FINANCIERO



TOTAL	8 375 000
BANCOS	2
ANTIGUEDAD SIT. 1	03/2023

CHEQUES RECHAZADOS

BCRA no informa cheques rechazados

DOMICILIOS

DOMICILIO:

AV SAN JUAN 00450, (1147), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

FISCAL:

BOLIVAR 696, (1066), CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

OTROS:

CHILE 474
LARREA 729, (4893415), QUILMES
CHILE 565, (1098), CAPITAL FEDERAL, CAPITAL Y GBA NORTE

FISCALES

EMPLEADO DE	CAFE SAN JUAN S.R.L. (05/2023)
CLAE	SERVICIOS DE RESTAURANTES Y CANTINAS SIN ESPECTÁCULO
INICIO ACTIVIDAD	01/06/2006
RIESGO FISCAL	NO

JUICIOS

no se detectó actividad judicial

2.8 ACTIVOS

2.8.1 Inmuebles

No se detectó información.

2.8.2 Rodados

No se detectó información.

2.9 PUBLICACIONES OFICIALES

Provincia: NACION
Fecha: 06/11/2019
CAFE SAN JUAN S.R.L. CUIT 30-71455151-1 Por acta del 28/10/19 designa Gerente a Leandro Javier Cristobal con domicilio especial en Chile 474 CABA, por fallecimiento de Silvia Adriana Radoszta. Autorizado segun instrumento privado Acta de fecha 28/10/2019 Pablo Damian Rodriguez - T°: 69 F°: 84 C.P.A.C.F.e. 06/11/2019 N° 84942/19 v. 06/11/2019 Fecha de publicacion 06/11/2019

Provincia: NACION
Fecha: 06/11/2019
CAFE SAN JUAN S.R.L. CUIT 30-71455151-1 Por acta del 28/10/19 designa Gerente a Leandro Javier Cristobal con domicilio especial en Chile 474 CABA, por fallecimiento de Silvia Adriana Radoszta. Autorizado segun instrumento privado Acta de fecha 28/10/2019 Pablo Damian Rodriguez - T°: 69 F°: 84 C.P.A.C.F.e. 06/11/2019 N° 84942/19 v. 06/11/2019 Fecha de publicacion 06/11/2019

Provincia: NACION
Fecha: 06/11/2019
CAFE SAN JUAN S.R.L. CUIT 30-71455151-1 Por acta del 28/10/19 designa Gerente a Leandro Javier Cristobal con domicilio especial en Chile 474 CABA, por fallecimiento de Silvia Adriana Radoszta. Autorizado segun instrumento privado Acta de fecha 28/10/2019 Pablo Damian Rodriguez - T°: 69 F°: 84 C.P.A.C.F.e. 06/11/2019 N° 84942/19 v. 06/11/2019 Fecha de publicacion 06/11/2019

Provincia: NACION
Fecha: 06/11/2019
CAFE SAN JUAN S.R.L. CUIT 30-71455151-1 Por acta del 28/10/19 designa Gerente a Leandro Javier Cristobal con domicilio especial en Chile 474 CABA, por fallecimiento de Silvia Adriana Radoszta. Autorizado segun instrumento privado Acta de fecha 28/10/2019 Pablo Damian Rodriguez - T°: 69 F°: 84 C.P.A.C.F.e. 06/11/2019 N° 84942/19 v. 06/11/2019 Fecha de publicacion 06/11/2019

Provincia: BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Fecha: 22/05/2014
CAFE SAN JUAN 1) Leandro Javier CRISTOBAL, 03/12/73, Argentino, DNI 23.682.122, Divorciado, Empresario, San Juan 450 C.A.B.A. y Silvia Adriana RADOSZTA, 04/11/49, Argentina, DNI 06.214.243, Casada, Empresaria, Venezuela 905 Piso 2 Depto. "C" C.A.B.A. 2) 19/05/14. 3) CAFE SAN JUAN S.R.L. 4) Chile 474, C.A.B.A. 5) A) La explotacion integral de edificios destinados a hoteleria, hosteria, hospedaje, alojamiento, restaurantes, pubs y bares. B) La elaboracion, produccion, procesamiento, envasado, industrializacion, compraventa, consignacion, importacion, exportacion, distribucion y la comercializacion bajo cualquiera de sus formas, de bebidas con o sin alcohol y productos alimenticios, comidas pre-elaboradas y elaboradas. C) Servicios de asesoramiento, capacitacion, cursos y seminarios sobre elaboracion de alimentos, bebidas y comidas. 6) 99 anos. 7) $ 50.000. 8) Administracion, Representacion y uso de la firma legal: uno o mas gerentes, socios o no, en forma individual e indistinta, sin limitacion de tiempo. Gerente: Silvia Adriana RADOSZTA con domicilio especial en sede social. 9) 31/12. Autorizado segun instrumento Privado de fecha 19/05/2014. Belen Maria Gervasoni Tº: 101 Fº: 852 C.P.A.C.F.

OTRAS PUBLICACIONES

Axion y Café San Juan abrieron la "Parada Sanguchera" en Dina Huapi
Fuente: barilocheopina.com Fecha: 16/12/2022

Abrió la Parada Sanguchera por **Café San Juan** en el Spot del Axion de Dina Huapi. Una propuesta novedosa en esta localidad.
Este jueves, con la presencia de **Leandro "Lele" Cristobal**, se inauguró esta nueva opción para quienes transitan por la zona cercana al cruce de las Rutas 40 y 23, en la estación de servicio Axion.
Alejandra Roccatagliata contó a Bariloche Opina que "nosotros consideramos que el Axion es un punto de encuentro y queríamos hacer algo novedoso, algo lindo y que viene con mucha potencia desde Buenos Aires".
Dijo que es una acción "con Café San Juan, por eso vino Leandro "Lele" Cristobal, un cocinero muy conocido. Traemos productos de muy buena calidad, que hacen una diferencia a la hora de comprar un sandwich. Es un producto distinto".
"Dina Huapi tiene una veta muy grande para el deporte, que todavía no se está explotando. Hay muchas actividades donde nunca está de más comerse un sanguchito rico", remarcó.
El Axion ya viene, desde su inauguración, agregando diferentes servicios que potencian su presencia en ese punto clave tanto para los pobladores como para el turismo.
"Hicimos mucho hincapié desde el principio en la cafetería, con capacitaciones y un café que se destaca", indicó. "Ahora con el sanguchito quisimos hacer algo distinto".
Por su parte, el cocinero Leandro "Lele" Cristobal dijo a este medio que "es la primera parada sanguchera en la Patagonia, así que estamos felices".
"Esperamos para el año que viene poder poner estas parada en todas las rutas argentinas", agregó.
Explicó que simplemente se trata de un "sanguche bien hecho. Es volver a los orígenes nuestros. Incluso con la participación de la mortadela. Hay jamón, queso cremoso, berenjenas en escabeche, cantimpalo, salame, sanguches vegetarianos".
De todas maneras, dijo que aún no está proyectada su llegada a Bariloche. "Todo depende de el acuerdo entre Axion y Café San Juan".

Salón chico y sabores de la infancia: Lele Cristóbal cuenta por qué decidió reabrir Café San Juan
Fuente: lanacion.com.ar Fecha: 18/03/2022

“El tiempo nunca pasó en **Café San Juan**, nos volvemos a encontrar, estamos todos juntos”, afirma con seguridad y una sonrisa cómplice, Leandro “Lele” Cristóbal, creador de este mítico restaurante porteño que modificó hace 19 años la experiencia de comer platos con productos y recetas hasta entonces muy difíciles de hallar en la ciudad de Buenos Aires. Mañana sábado, luego de estar dos años cerrado por la pandemia, reabre el salón de San Telmo. “La fórmula es no alejarse de la cocina de nuestras abuelas y madres, ese es el camino”, sentencia.
“Rápidamente se hizo un restaurante de culto, pero muy familiar —describe Cristóbal—. Nunca me creí nada, siempre fui el que soy: un cocinero nacido en Quilmes, de barrio, tranca”. Así explica algunas de las razones por las que Café San Juan (en la propia Avenida San Juan al 400) logró generar devoción. Inaugurado en 2003, este pequeño salón dónde sólo se puede servir 38 cubiertos en dos turnos ganó popularidad. “No hay misterios, para mí es como cocinar en casa”, afirma.
Las mesas y la cocina están a la distancia de una mirada. La cercanía, que en otros ambientes produciría tensión, acá retroalimenta la mística. “Levantás la vista y ya tenés el feedback”, afirma Cristóbal. Ese contacto, esas señas y la intimidad son la marca registrada de la propuesta de Café San Juan. “Acá podes venir a comer un pulpo y sentir que recordás a alguien”, afirma. Los lazos entre la cocina y la familia son otros de los pilares por los cuales este café se volvió sagrado para los amantes de la gastronomía con un sello personal.
“Buenos Aires necesita que vuelvan a abrir restaurantes clásicos, dejar de comer platos con pocos ingredientes, necesitamos volver a los restaurantes de comida, donde te podés sentar y comer en serio”, asegura Cristóbal. Sin oponerse al mundo gourmet, se distancia de la frialdad de esta propuesta sofisticada y se afianza en su origen y la experiencia que ganó trabajando un lustro en Barcelona e Islas Canarias. “La comida que te hace volver a lo bueno es la de tus raíces”, asegura. Café San Juan es una reafirmación de las suyas.
“Fue siempre un restaurante familiar típico europeo”, cuenta. Pocas mesas, atención directa. Mucho corazón, lazos de sangre y amistad.
“Este lugar siempre tuvo mística, desde el primer día que lo vi”, recuerda Cristóbal. A mitad de cuadra entre Bolívar y Defensa, la historia tiene encanto. En 2003 hacía dos años que cocinaba en un mesón gallego en Islas Canarias. “Mucho pulpo, pescado, cochinillo, cortar jamón”, cuenta. Los dueños, de Vigo, traían todo de Galicia, hasta el pan. “Cocinaba hasta 15 pulpos por día”, confiesa. Recetas familiares y del terruño, los platos que completaban la carta. “Sentí que tenía que volver a la cocina hogareña”, recuerda. A miles de kilómetros de Quilmes, oyó a sus abuelos húngaros, asturianos y marplatenses. “Siempre comimos muy bien en casa”, asegura.
Palermo se estaba poniendo de moda
“Un llamado de mi padre me mostró el camino”, afirma. Le dijo que el país estaba en una época de transformación. Ya había pasado lo peor, el 2001. Volvió con algunos ahorros y con mucha experiencia. “Nunca fui a una escuela de cocina, siempre aprendí cocinando”, dice. Su madre, gerente de la sede de Louis Vuitton, en una reestructuración de la empresa fue desvinculada y recibió una indemnización. “Independicémonos”, le dijo en una reunión familiar. El equipo de Café San Juan nació de esta manera.
“Palermo se estaba poniendo de moda, pero no me gustó”, cuenta. Con su madre, fueron a la búsqueda del lugar ideal. Hace casi dos décadas atrás, San Telmo era un barrio de alta bohemia, incluso border. “Veníamos a ver bandas punks”, recuerda Lele para referenciar la movida nocturna del sur de la ciudad. Siempre estuvo identificado —lo sigue estando— con expresiones callejeras, como el skate. “Un día salgo a caminar por Avenida San Juan, paso por un local que estaba en alquiler y dije: este es el lugar”. Habló con el dueño, le explicó su plan. Tardaron tres meses en reacondicionarlo. Abrió el 4 de diciembre de 2003.
“El equipo era 100% familiar”, explica Cristóbal. Su madre encargada de relaciones públicas y en la caja, su padre, bachero y en contacto con los proveedores, y él, en las ollas. “No nos podía ganar nadie”, afirma. A las dos semanas de abrir, el boca a boca fue la mejor herramienta de publicidad, más una nota en el viejo Página 12. El secreto, el menú. “¿Dónde podías comer canelones de mollejas, guiso de conejo, liebre, ciervo, jabalí, rabo, pulpo, buenas gambas al ajillo todo junto y en un mismo

lugar?", se pregunta Cristóbal. "En Café San Juan", se responde.
"Acá pasaron muchas cosas fuertes", cuenta Cristóbal. En menos de una década, el lugar se transformó en uno de culto. Los dos turnos, siempre estuvieron con el servicio completo. "Vimos parejas formarse que luego volvían con sus hijos". Rescata del baúl de los más lindos recuerdos. "Acá, muchas personas comieron por primera vez un guiso de conejo, o liebre, sabores nuevos y eso nadie lo olvida", afirma. "Nuestra cocina siempre fue y sigue siendo natural", asegura. Desde el primer día buscaron productos frescos. "Siempre nos interesó conocer quién era quién pescaba, quién cultivaba", cuenta.
La fama le llegó también de una manera natural. Café San Juan se volvió una marca registrada y Lele trasladó la experiencia del restaurante a la televisión en un programa que se llamó igual que el local y se emitió por toda América Latina por Utilísima y Fox, desde 2007 al 2014. "Estuvo bueno hacer tele porque nunca tuve que actuar. Siempre hice de Lele", asegura.
En 2013, su madre le dio un consejo. Independizarse aún más. Abrió en el mismo barrio Café San Juan La Cantina, que luego daría lugar a La Vermutería. El público lo volvió a seguir, pero la nave nodriza de todo esto fue siempre el pequeño restaurante de avenida San Juan. La muerte de sus padres (Julián, en 2015 y Silvia, en 2017), lo obligó a replantear algunas cosas. "Me alejé un poco, no podía entrar porque los veía en todos los rincones, hasta que me amigué con la idea de que ellos ya no iban a volver y supe que hubieran querido que siguiera atendiendo Café San Juan", afirma. Así fue hasta marzo de 2020.
Los golpes del Covid
La historia es conocida: el Covid obligó a cerrar restaurantes. "La última reserva es del 19 de marzo de 2020", afirma Cecilia Ergueta, esposa de Lele y gran responsable de la reapertura. "Volvimos a llamar a ese cliente para decirle que su reserva estaba confirmada y vendrán", cuenta. Ella conoció a Lele en el propio Café San Juan. "Un domingo unas amigas me invitaron al cine, luego fuimos a El Obrero (el tradicional bodegón de La Boca) y estaba cerrado: caímos en lo de Lele, fue amor a primera vista", recuerda. Un detalle hace ese encuentro inolvidable: "Sentada en la barra me di cuenta de que había salido de pijama", confiesa. "San Telmo extraña un montón el Café San Juan, lo necesita; estos dos años en los que estuvo cerrado dejó un vacío grande", dice. Ergueta estuvo en cada pequeño detalle de esta reapertura. "Imaginé cómo le hubiera gustado a la mamá de Lele que estuviera el restaurante", afirma.
"La noche que lo conocí, comí canelones de molleja y rabo, la cocina de él nos reencuentra con sabores de nuestra infancia", agrega Ergueta. Anticipa: "Se van a reencontrar con un Lele auténtico que vuelve a recuperar el amor por cocinar en su casa, que es Café San Juan", confiesa. "Es un lugar muy íntimo, es volver a encontrarnos, a mirarnos", concluye.
Rodeado de familia, horas antes de volver a abrir, su primer empleado, hoy jefe de cocina, lo acompaña. Nunca dejó de estar al lado de Lele. Era bajista de una banda de rock y sigue siendo skater, acompaña al hermano del cocinero (Luciano Cristóbal), quien es una figura conocida en este deporte. "Estaba buscando trabajo y ese día me alcanzó para tomar el 22 y venir a San Telmo", recuerda Claudio Allevato. Era eso o empezar de fletero. "No sabía nada de cocina", confiesa. Enseguida Lele le dio la oportunidad. "Todo lo que sé de cocina, se lo debo a él", afirma. Hoy, ya tiene vuelo propio.
"Lele le preguntaba a su mamá recetas de su abuela, cómo hacía el rabo, qué especias le ponía, le consultaba mucho, siempre fue para ese lado", confiesa su ladero en los fuegos. "Venir a Café San Juan es como comer en la casa de un amigo", sintetiza la magia del lugar. "Hay muy buenos recuerdos y todo está guardado en el corazón y vive acá, en las paredes del restaurante", confiesa Luciano. La fama, el reconocimiento, sus cientos de miles de seguidores en Instagram parecen no desviarlo del camino a Lele. La gente del barrio lo saluda, y él, devuelve el gesto con una sonrisa sincera, con el termo bajo el brazo y el mate, siempre lo acompaña Pulpita, su perra patagónica. Habla con el verdulero que está al lado del restaurante como si fuera un pariente. "Nunca imité ni me copié de nadie, a lo mejor eso hizo que estemos tan vigentes. Hacemos cocina honesta, de estación, fresca, somos Café San Juan", resume su creador.

Café San Juan: un delivery de sabrosa cocina porteña
Fuente: www.finde.latercera.com Fecha: 23/06/2021

Café San Juan es el ondero local que encuentras en Av Bilbao con la esquina de Julio Prado y que se trata de la primera sucursal fuera de Buenos Aires del restaurante del mediático chef argentino **Leandro "Lele" Cristóbal.**
Aquí quien comanda es el cocinero Mauricio Jofré, quien se luce con un estilo de cocina mediterránea y porteña, que mezcla sabores de la cocina española o italiana, por ejemplo, y donde abundan los encurtidos, la tapas en pan de la casa y los sartenes ideales para compartir. Los mismos que ahora puedes disfrutar en tu casa gracias su delivery.
Ojo, que el reparto no incluye las opciones de plato del día ($ 4.990), como el pollo arvejado con arroz pilaf y papas fritas, o el estofado de res con polenta cremosa, que están disponibles sólo para llevar.
Puedes revisar las alternativas de cada día en el Instagram de Café San Juan.
Café San Juan: delicia al sartén
Si prefieres pedir a la casa, parte con alguna de las opciones de tapas, como los boquerones ($ 5.300), hechos en vinagre, que llegan montaditos en pan focaccia de aceitunas, con chorizo y manteca de pimentón; o los de carne curada ($ 5.300), carne ahumada sobre pan negro casero, con queso crema y rábano picante y pepinillos en vinagre.
También recomendable es la trilogía escabeches ($ 3.600), que es un pan baguette que lleva tortilla de papas y sobre ésta, encurtidos de pimentón y berenjena.
Si se trata de platos de fondo de Café San Juan, prueba el Ojo de bife ($ 10.700), un ojo de bife bien jugoso hecho al sartén, con papas fritas, pimentones, chorizo colorado, cebollín y chimichurri casero
O los canelones de molleja ($ 10.700), que son dos rellenos de mollejas, con un toque de cúrcuma, acelga, nuez moscada, nueces y ricota. Ideal para los días fríos es la cazuela de rabo de vacuno ($ 7.200),un estofado de cola de vacuno a la española con tomate y pimentón. O el conejo estofado con polenta ($ 12.500), con pimentones, tomates y polenta con hierbas crocantes. Los pedidos se realizan de martes a sábado, a través de su página web.

Lele Cristóbal y su esposa en Café San Juan: quién es, recetas, restaurante San Telmo, cómo pedir menú
Fuente: www.cronista.com Fecha: 29/07/2020

Cuando arrancó la cuarentena, **Lele Cristóbal** se vio forzado a cerrar sus cuatro emprendimientos. Desde **Café San Juan**, abierto hace 17 años; hasta CSJ La Cantina, un local para sólo 25 comensales que ya tiene 7 años; CSJ La Vermutería y CSJ Taller Gastronómico, que dan trabajo a casi 50 personas.
Como tantas otras cosas con las que arrasó el coronavirus, atrás quedaron sus días de dedicarse de lleno a experimentar con

las conservas en lata (una idea que nació luego de un viaje que hizo por toda España, y que lo tenía en pleno proceso creativo y expansivo con la también cocinera Mecha Solís), o las noches atendiendo él mismo el CSJ La Vermutería, su adorado bar de tapas. Aunque confiesa que ese momento fue el más duro desde marzo ("todos a nuestras casas, una cosa de locos, tristísimo), hoy se lo ve genuinamente entusiasmado con la vuelta de tuerca que él y Cecilia Ergueta (su mujer y socia) idearon.

Un Menú del Barrio que todos los días de la semana ofrece un plato 'goloso' (como dice Lele) distinto, a sólo $ 250 (también se puede comprar el envío semanal, congelado y listo para regenerar en sólo 10 minutos en agua hirviendo, por sólo $1680, con delivery gratis a cargo de CSJ).

Y que tuvo tanto éxito que implicó no sólo transformar su taller gastronómico en una verdadera fábrica de comida, sino también, en plena crisis generalizada, invertir para duplicar la apuesta en máquinas de vacío, batidores, sartenes volcables y demás artefactos de producción a gran escala. Así, sextuplicaron su producción prepandemia.

"Ojalá que un día puedas venir, porque es flashero ver la cantidad de comida. Empezamos con unas ciento y pico de porciones. Hoy, estamos haciendo más de 700. Esta es una fábrica de cocina hecha con amor, preparada en palanganas gigantes .

Leandro Cristóbal define así la nueva propuesta de Café San Juan, el restaurante que abrió en San Telmo hace 17 años (con su mamá como inversora) y que se convirtió en una meca gourmet aún antes de terminar de explotar, en 2013, gracias al docu-reality de Utilísima Satelital (Fox Life) producido por Narda Lepes.

Con la misma impronta genuina generó, casi sin querer queriendo, un furor en las redes. Es que, desde que arrancó la cuarentena, él y Cecilia se comprometieron a subir un video por día con recetas, hechas en la cocina de su casa en San Telmo, para que la gente haga en sus hogares. Esos contenidos alcanzan un promedio de 100.000 reproducciones en Instagram y su canal de YouTube.

Pero sin dudas el gran hito fue el día número 100 de la cuarentena, en el que, para cumplir una promesa hecha medio en chiste (hecha cuando, allá por marzo, parecía imposible llegar a tantos días de aislamiento), Lelé preparó un costillar de 10 kilos en el medio del living de su casa. La transmisión en vivo duró dos horas y contó con invitados (virtuales) de lujo como Fernando Trocca, Dolli Irigoyen, Narda Lepes, Osvaldo Gross y Donato de Santis. El video del festejo alcanzó las casi 200.000 vistas.

Oriundo de Quilmes, Lele trabajó en distintos restaurantes de Europa antes de volver a su país y convencer a su mamá de invertir en su proyecto propio. Su principal motivación, por entonces, era no tener jefe.

Lleno de tatuajes, siempre con gorrita y fanático del skate, a principios del 2000 irrumpió en la escena gastronómica local con aires de rebeldía y desfachatez, y aún hoy conserva el look y esa forma de hablar informal y callejera que denota un espíritu por siempre libre y joven, aunque no tenga ni un pelo de despreocupado. Cuando se le sugiere que, gracias a esta transformación, puede que sea el gastronómico argentino más innovador de la pandemia, rehúye de lo que considera una exageración.

Sin embargo, recoge el guante cuando se lo aplaude por su coraje. "Sí, coraje hubo y hay, mucho. Porque no sé en cuánto tiempo cambiará todo de vuelta, y acá seguimos invirtiendo a full en maquinaria. Hoy, esta es la realidad que nos toca y hay que seguir. Además, cuando todo esto termine, va a haber mucha gente muy empobrecida, necesitando comer comida con amor a otro precio .

Siempre renegaste de las redes sociales pero, ahora, tenés más de 300.000 seguidores en Instagram. ¿Qué pasó?

Yo no estoy ni en Facebook, sólo me hice una cuenta Instagram cuando me compré un teléfono que saca fotos (al cual también fui muy reacio a comprarme). Así que usaba Instagram poco y nada, tenía un par de seguidores, pero no es que lo movía. Lo que pasó ahora fue rarísimo para mí. Arrancó el primer día de la cuarentena, nos levantamos con Ceci y le hice un platito (N. de la R.: una shakshuka, una receta israelí); al toque, ella me empezó a grabar. Lo subimos y tuvo un montón de vistas. Entonces, decidimos hacer un video por día.

Lele Cristóbal y Ceci Ergueta, celebrando los 100 días de recetas y cuarentena

Nuestra lectura: la gente estaba encerrada y, al principio, esperando, pensando "ya pasa, ya pasa, ya pasa . Pero no pasaba y, entonces, te empezás a deprimir, a comer lo que podés. Nos tomamos lo de Instagram como un laburo, porque sabíamos que había personas a las que le estábamos haciendo compañía. Y siempre pensamos las recetas desde un lugar responsable, para no liquidar a nadie. Ceci me re bajaba: "Pará, la gente está encerrada, no sabe si va a volver a cobrar un sueldo, no sabe qué pasa. Vos no podés usar azafrán todos los días . O sea, cocina sin zarparnos, auténtica, común. Que no sea un delirio que no se pueda hacer. Se re puede cocinar así. Y si te falta algún ingrediente, no pasa nada, usá otra cosa. El tema es hacerlo con amor y ponerle onda. Hoy me cuesta un poquito más seguir haciendo los videos, la verdad, porque ya estamos trabajando a full.

Las redes son híper demandantes. ¿Cómo te llevás con los comentarios de la gente, con la interacción constante?

Me divierte que suceda lo que tengo ganas de que suceda. Por ejemplo, el otro día hicimos un video por el Día del Amigo. Yo estoy mucho tiempo con gente joven y digo "amigues , lo tengo re metido. Tuve un montón de comentarios de "así no se habla . La verdad es que me chupa un huevo. No soy sensible a eso, ni tampoco me engancho leyendo las repercusiones. ¿Qué me importa lo que digan cinco rugbiers machirulos? No me enrosco, la verdad, en el mambo de las redes sociales, ni para putear ni para felicitar. Te pongo un corazoncito y sigo. Realmente, si te enganchás en esa, estás perdido.

Así y todo, ¿ves a las redes como parte clave de la estrategia de tu negocio actual?

Sí, re. Cuando el restaurante volvió a funcionar en formato delivery, casi todo el camino estuvo hecho desde casa, desde los videos de Instagram. Medio que ya sabíamos qué tipo de cocina iba a funcionar, porque muchos de los platos que hicimos después ya estaban testeados en alguno de los videos. El día que salimos, los dos nos sacamos una foto juntos de que nos íbamos a trabajar. Fue una foto bomba, que se recontra vio.

Ceci y Lele, el día que salieron a reabrir Café San Juan

¡Los videos también dejaron a la vista de todos la química genial que tenés con Ceci!

Desde que nos conocemos que nos llevamos así, solamente que ahora ella también le habla a la gente. Pero Ceci ya tenía un rol re importante. Es mi mujer pero también mi socia, mi compañera, mi amiga. Yo no sé ni cuál es mi mail. Si querés una nota, lo hablás con ella. Si tenés que hablar de guita, lo hablás con ella. La jefa es ella. Obvio, todo lo que hacemos es de común acuerdo. Ninguno se manda solo. En toda esta vuelta que le dimos al restaurante, si bien yo pensé cómo iba a ser el menú, la gran bajada de línea fue de ella. Yo lo quería poner a una guita y ella me dijo: "No, o vamos para acá o no . Y tenía razón. En ese momento, a lo mejor $100 más por plato no hubiese sido lo mismo.

En cada fiesta patria, Ceci y Lele redoblan la apuesta con menúes criollos

Aceptar que el golpe para el sector gastronómico iba a ser profundo y a largo plazo (y, también, lo que le pasaría a la gente en su relación con la comida) fue clave para animarte a transformar totalmente tu negocio. ¿Cómo fue este proceso de tomar

conciencia?
Pasé de tener un restaurante exitoso, donde muchas veces la gente no conseguía lugar, a estar en casa viendo cómo me fundía. Tengo 50 empleados, todos en blanco. Recalco bastante este tema porque muy pocas veces las empresas tienen a todo su equipo como tiene que estar. No es algo para que me digan que soy un genio, sino que tendría que ser lo normal, pero no pasa mucho. El costo de tener bien a la gente es altísimo. Para que este negocio funcione en la vida real, tenés que tener el restaurante explotado siempre, y sólo hablo de sobrevivir. Encima, ya veníamos de cuatro años terribles, muy golpeados. Por suerte, con Ceci nos dimos cuenta de que o encarábamos algo completamente diferente o estábamos hundidos.
¿Cómo fue el paso a paso de la reinvención de Café San Juan?
Al principio, no podíamos salir ni siquiera al banco a cambiar plata para pagar los sueldos. Era lo que tenías puesto y lo que tenías depositado en tu cuenta, y chau. Por suerte, al toque pintó un crédito del Banco Ciudad y lo agarramos para pagar sueldos. Eso nos daba aire para sobrevivir tres o cuatro meses más, pero igual estábamos fundidos y entendimos que había que cambiar el formato, hacer otra cosa.
Nosotros teníamos, sin usar, un taller para dar clases. Una planta grande, nuevita, a estrenar, divina. Un día, salí de la ducha y le dije a Ceci: "Ya lo tengo: tenemos que hacer el menú del barrio . Terminamos de darle forma a la idea y afilamos los números, para ofrecer un plato diario a $ 220 (este mes recién se ajustó a $ 250). Teníamos ya una máquina de vacío para envasar los platos y decidimos no usar ninguna aplicación para delivery, sino hacer logística propia. Así, logramos que trabajen todos; incluso si un cocinero tenía que andar en bici repartiendo pedidos, la gracia era tener trabajo. El primer paso fue comprar los insumos: barbijos, guantes, máscaras, cofias y bidones y más bidones de lavandina. Nos juntamos con el personal y le contamos de qué iba la idea. Nos miraban un poco raro. "Bueno, maestro, si usted lo dice, cuente con nosotros , respondieron. Y a todo al que le contaba nuestro plan me decía que era imposible que pudiera dar comida por esa plata.
Pero pudiste.
En los videos para Instagram que hacíamos con Ceci, ya habíamos ido orientando las recetas para el lado de la comida sencilla, hecha con un producto económico, pero con una gran carga de elaboración y de amor arriba. Un plato a base de lenteja, papa y zapallo no tiene por qué ser feo. Si le ponés un buen chorizo, una buena panceta, pero, sobre todo, le ponés amor, te comés un terrible guiso. Y tampoco porque lo cobres $220 o $ 250 tiene que ser hecho con cosas de mala calidad. De hecho, seguimos usando el mismo producto que hace 17 años.
Tenés muchos amigos en el rubro gastronómico. ¿Hablás con ellos de lo que está pasando? ¿Cuáles son sus preocupaciones, sus expectativas?
Muchos están medio sin rumbo, quizás. Haciendo lo mismo que hacían antes, pero en delivery. Venden platos a unos valores que creo que ya fueron. Cada uno hoy tiene una lectura diferente de la situación. A mí no me da vergüenza estar cocinando comida barata, accesible para un montón de gente. Al contrario, me da orgullo.
Cuando llegaste a las 100 recetas en Instagram, en una entrevista a un noticiero dijiste: "Estamos acá, en un restaurante que ya no es un restaurante . ¿Qué es para vos hoy Café San Juan?
Armamos una empresa con otro formato, todo diferente, en tres meses, y ya está funcionando a pleno. La verdad es que estoy feliz con lo que estoy haciendo. No me gustaría pecar de goloso y empezar a rezongar. Tenemos trabajo en un momento donde nadie tiene trabajo. Pagamos el aguinaldo a todos, que era una meta importante. No extraño tanto el restaurante, porque cocino en mi casa todas las noches, igual que siempre. Acá también estoy cocinando, pero en otro formato que también me divierte. Hoy tenemos una fábrica y no estoy pensando si la semana que viene puedo abrir o no la puerta de mi restaurante. El que está pensando en eso, realmente… Yo no estoy flasheando con el "que abran ya .
Cuando algún día eso pase, ¿qué te imaginás la nueva normalidad?
Creo que va a ser peor que ahora. Es jodido lo que está pasando. Yo ya tengo amigos que se contagiaron. Es parte de lo que pasa hoy. Así que no me imagino mucha gente acá en el restaurante. ¿Cuántos podremos estar? Yo haciéndote un traguito, vos comiendo a dos metros... Te fundís vos del aburrimiento y yo de la guita. No es que vamos a abrir y en noviembre vamos a estar todos acá pasándola bien. Ojo, me encantaría. Ojalá que pinte una vacuna y podamos viajar de vuelta. ¡Me re iría a la playita mañana! Pero no va a pasar.
Vivís mucho más de cerca que otros cocineros (y que la mayoría de la gente) la realidad en los hospitales, adonde llevás tu comida. ¿Qué te pasa cuando vivís esa experiencia?
Está muy bueno. Vamos todos los viernes, desde que empezamos a trabajar, a un hospital diferente de la zona cercana a San Telmo. Es flashero, porque hace tres meses llegabas y el personal de la salud se quejaba porque no tenían los insumos suficientes para cuidarse. Pero también te decían que no estaban viendo gente contagiada. Pero, en las últimas semanas, hay lugares donde ya no tienen camas, te hablan de tantos y tantos de muertos y es otro el ánimo. Está realmente desbordado todo. Es otra realidad completamente diferente. Y siempre caras cansadas, turnos largos, gente que labura con todo... y, de repente, caés vos con comida hecha con amor y algunos hasta se ponen a llorar. Es súper emocionante. Cada vez que vamos a donar, volvemos súper felices y con una energía alucinante. Llegás contento y te vas orgulloso. Sentís que a esa gente le cambiaste un poco el día.

Café San Juan: la resistencia de un clásico gourmet que se adaptó para sobrevivir a la cuarentena
Fuente: www.clarin.com Fecha: 18/06/2020

Mantener al personal y no bajarle los sueldos. Seguir vendiendo comida con el restaurante cerrado y la crisis que golpea cada vez más. Aprovechar los insumos comprados, la maquinaria, el local que sigue pagando ABL, luz y gas. La cuarentena por el coronavirus obliga a aguzar el ingenio, sobre todo en el rubro gastronómico, hoy en emergencia. El cocinero **Lelé Cristóbal**, de **Café San Juan**, gestó una idea para resolver esas urgencias y, al mismo tiempo, ayudar.
Este clásico de San Telmo ofrece un plato a 220 pesos, medio kilo de comida, una propuesta por día. Goulash con arroz, guiso de lentejas, pollo al ajillo, albóndigas en salsa con puré de papas. También sus alternativas vegetarianas.
Los platos se pueden pedir de a uno o como parte de un menú semanal frizado que sale $ 1.540. Y llegan acompañados de las instrucciones para regenerarlos en casa.
El "Menú del Barrio" le permitió a Lelé conservar a los 45 empleados que tiene entre el Café, la Vermutería y la Cantina, y no reducirle la carga horaria ni bajarle el sueldo a ninguno. A algunos mozos les tocó envasar comida al vacío. Otros reparten los platos en bicis que compró el restaurante. Están los que van en camioneta a llevar los pedidos más grandes o a los puntos más alejados. Y los que atienden el teléfono o monitorean las órdenes hechas a través de Instagram.

"Arriba del restaurante tenemos una cocina de producción, formato fábrica o laboratorio. Tenía todo a estrenar, porque estaba armado para arrancar un proyecto de conservas en lata. Pero nos agarró la pandemia y pensé: 'Salgamos con formato comida tremenda pero a otra escala'. No volvés a hacer lo mismo que hacías antes, pero nuestro objetivo era no echar a nadie", cuenta Lelé sobre los orígenes de la reinvención.
Como se trata del "Menú del Barrio", el envío en los alrededores no tiene cargo: "Llega hasta Barracas, Boedo, casi Parque Patricios, al borde de Caballito también. Si es más lejos, pagás un extra", explica Lelé. El delivery semanal siempre es gratuito y llega incluso a Quilmes y Lanús.
También hubo ayuda estatal, con dos créditos del Banco Ciudad, uno otorgado junto al programa BA Capital Gastronómica del Gobierno porteño para pagar el primer mes de sueldos en cuarentena. El otro fue para comprar nueva maquinaria, como envasadoras al vacío y abatidores de temperatura, que permiten enfriar alimentos recién cocidos rápidamente y así garantizar higiene y seguridad.
La ayuda también viene del propio cocinero: todos los viernes él y su equipo entregan 120 platos de comida a hospitales o servicios sanitarios de la zona, como el Muñiz, el Argerich y la Cruz Roja. Este viernes le toca al SAME. "Además de las porciones que damos nosotros, también recibimos las donadas por gente de otras ciudades, que las compran para colaborar. En vez de quedarnos con la plata, lo transformamos en comida y también se la llevamos a un hospital", explica. Una cadena de favores que anima en un horizonte complicado.
"Hasta ahora venimos bien. No sé qué es lo que va a pasar, pero creo que este formato va a dura un par de meses largos - presagia Lelé-. Hacer esto lleva el mismo amor y las mismas ganas que un plato cheto de un restaurante. Es otra forma de cocinar".

No procede la sanción de clausura por emitir una comanda de uso interno
Fuente: www.estudiorinci.com Fecha: 07/07/2018

Aprincipios de julio de 2019 se dictó sentencia en autos "**CAFE SAN JUAN S.R.L**. S/INFRACCION LEY 11.683 DENUNCIANTE: AFIP – DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA" en el cual AFIP pretendía imponer sanciones conjuntas de clausura y multa al contribuyente porque según una inspección realizada in situ, agentes del organismo habían detectado que empleados de la cafetería emitían comandas valorizadas a los clientes en reemplazo de los tickets correspondientes.
Desde el Estudio Rinci apelamos dicha resolución ante la justicia y logramos demostrar que no sólo el accionar de los inspectores había sido irregular al momento de la verificación, sino que las comandas en cuestión eran de uso interno del local y no para ser entregadas a los clientes, razón por la cual el juzgado en lo penal económico número 5 resolvió revocar la sanción de clausura. De este modo, el reconocido café de San Telmo pudo continuar ininterrumpidamente con su actividad sin soportar pérdida comercial alguna como consecuencia del ilegítimo accionar de AFIP.
Las sanciones de clausura afectan gravemente el desarrollo habitual del negocio o actividad de los contribuyentes. Frente a una notificación de AFIP que comunique la imposición de esta medida, es imprescindible actuar con rapidez y acudir antes de los 5 días hábiles a un especialista a fin de conseguir que la misma nunca se efectivice.

Café San Juan: Los sucesores de "Lele" mantienen el estilo
Fuente: www.visiongourmet.com.ar Fecha: 06/05/2014

El célebre y porteño **Café San Juan** nació y creció de la mano del cocinero y chef **Leandro Cristobal**, quién durante años comandó los fuegos en el local ubicado en San Juan 460, en el barrio de San Telmo. Hoy Leandro, "Lele" para sus amigos, viaja con su camión-cocina por Argentina y cocina para su programa de televisión en Fox life. Lo suele hacer en parajes idílicos, para los pobladores del lugar, en general rurales y de bajos recursos. Ya no es habitual verlo en los fuegos de su local, ya que los viajes y programas le insumen muchísimo tiempo.
No obstante, Café San Juan y el nuevo restaurante, San Juan Cantina, a pocas cuadras, mantienen su sello y sus "sucesores" hacen honor a la fama y buen nombre de la comida. En ambos hay que hacer reserva y es común que no haya lugar los fines de semana y vísperas de feriados. Pese a crearse dos turnos para la cena, después de la difusión lograda por Cristobal en la TV, todas las mesas están completas. Tiene capacidad para unos 25 comensales. El primer turno nocturno va de 20 a 23 y el segundo dura hasta que se retira la última visita. La cocina cierra siempre pasada la medianoche.
Su creador, el cocinero y skater recorrió varias cocinas del mundo, en particular España, Italia y Francia. De regreso a Buenos Aires, promediando el 2006, en sociedad con su madre, Silvia, abrió el primer local, con una impronta muy casera y familiar. El secreto es simple pero muchas veces difícil de lograr: platos sabrosos con productos frescos y buenos, preparados de manera profesional. La mayoría de los productos proviene de proveedores directos. "El tomate y aceite de oliva vienen de Mendoza, las truchas de un criadero en Bariloche, los productos de mar de Mar del Plata y las pastas y el pan son caseros", explicaron los camareros. El resultado son platos simples, tradicionales con un toque de distinción que deleitan todos los sentidos. No hay cartas y las entradas, principales y postres se eligen desde la pizarra.
Se puede arrancar con las tapas: queso brie con tomates confitados, tortilla de papas y gírgolas en escabeche, paté de conejo con confitura de ciruelas al balsámico, ostras frescas y liebre marinada. A la hora del plato principal se recomienda el salmón rosado salteado con rúcula y tomatitos sobre polenta y vegetales, langostinos salteados en almíbar de jengibre con arroz, verduras y soja, bondiola de cerdo braseada con panceta ahumada y ojo de bife. Sin embargo, los vegetarianos pueden optar por unas pastas con vegetales que bien vale la pena probar, como los canelones de masa negra rellenos con frutos de mar.
Por las noches, el restaurante tradicional está a cargo de Florencia, quien se ocupa de la caja y las cuentas, las reservas y del timbre que abre la puerta. Por normas de seguridad, al local no se puede ingresar en forma directa. Durante la visita de Visión Gourmet la cocina, el corazón de todo restaurante, estaba a cargo de Román y Claudio, secundados por Samanda, especializada en pastelería.
La cocina es a la vista, es más bien pequeña, larga y angosta. Se puede comer en la barra, desde donde se tiene una visión directa y privilegiada hacia el trabajo de los cocineros. Verlos en acción permite constatar su profesionalidad y sobre todo el orden en que debe reinar en una cocina profesional. Cada cosa tiene su lugar y aun en los momentos de mayor congestión, cada plato sale en su tiempo y forma.
Todos los que trabajan en Café San Juan son jóvenes y la mayoría comparten el look y el estilo de su creador. Nadie usa chaqueta o gorro de cocina, si remeras, jean y gorras con visera. Todos tienen delantal y algunos tatuajes.

De la misma manera que Román, Claudio y Samanda se lucen en la cocina, José, Lucas y Diego lo hacen en el salón. Cuando este está lleno, es relativamente complicado moverse entre las mesas, con las manos llenas de platos de comida. No obstante, los chicos se lucen y también atienden las mesas de la vereda, con la molestia de no poder ingresar sin que se les abra la puerta. En esto, llama la atención de que no se haya instalado algún sistema de apertura automática, con tarjetas de proximidad que tengan los delantales de los camareros…
Detalles al margen, para el placer de los comensales, Café San Juan mantiene su excelente cocina, aun en ausencia de su jefe.
Visión Gourmet probó una exquisita cazuela de langostinos, las tradicionales bruschetas con jamón crudo y el pulpo a la plancha, una de las especialidades de la casa.
La carta de vinos está a tono con el lugar e incluye variedades de las principales bodegas argentinas, en su mayoría mendocinas. No vimos vinos patagónicos y tampoco importados.
Si bien los cocineros y mozos son las estrellas de todo restaurante creemos justo destacar el trabajo de Nahuel, quien se encarga de la tarea de lavar los platos, cubiertos y copas. La tarea también se hace "a la vista", en el sector aledaño a la cocina y el despacho, y verlo trabajar denota no solo velocidad, sino eficiencia. Todo lo realiza en un radio de apenas un metro cuadrado.
El periodismo gastronómico porteño especializado destaca el lugar. La guía de Vidal Bussi, "Restaurantes de Buenos Aires", dirigida por Cayetana Vidal y Martín Auzmendi, lo recomiendan. No obstante, destacan que la televisión llenó el comedor de curiosos, que además de cenar buscan ver a Lele y obtener una foto y autógrafo. Esto obligó a armar turnos pero la carta no se modificó. Destacan que "las porciones permiten compartirse". También Alicia Delgado, en su guía especializada "Los Recomendados", dedica palabras de elogia hacia Café San Juan. Su cocina mediterránea se caracteriza por los productos frescos y "cuando el comedor rebalsa, hay que tener paciencia, vale la pena", sostiene Delgado.
Sin dudas una sola visita no permite trazar un perfil del lugar, pero, sirve como muestra. Durante nuestra cena todo resultó perfecto aún sin la presencia de su creador, el Café San Juan, a cargo de los sucesores de Lele, sigue siendo un ícono de la buena mesa porteña.

2.10 CERTIFICACIONES

2.10.1 Certificaciones de Calidad

N°	Certificado	Expedido por	Fecha Emisión	Fecha Vencimiento
1	RNE	GCBA	13/03/2020	13/03/2050



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
DIRECCION GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
CERTIFICADO DE INSCRIPCION DE ESTABLECIMIENTO

Certificamos que el establecimiento CAFÉ SAN JUAN S.R.L.

Sito en: CHILE N° 470, PB, P1 Localidad CAPITAL FEDERAL

Ha sido habilitado por EX 18464369-2019 EXPEDIENTE N° 4661292/MGEYA/2020

Encontrándose inscriptos en el Registro Nacional de Establecimientos (Productos Alimenticios) con el N° 01002019

Rubro ELABORACION DE PULPAS, JALEAS, DULCES Y MERMELADAS –
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES-
ELABORACION DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES DESHIDRATADAS O DESECADAS, PREPARACION DE N.C.P. DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES (500087)

Buenos Aires, 13 MAR. 2020

Fuente: Empresa.

2.10.2 Distinciones Obtenidas

No se detectó información.

2.10.3 Programas de Responsabilidad Social Empresaria

No se detectaron programas de responsabilidad social.

2.11 EVOLUCIÓN MENSUAL/ DETALLE DE PERSONAL CONTRATADO

Año	Personal Producción	Personal Comercial	Personal Administración	Total
2020	32	2	3	37
2021	25	2	3	30
2022	42	2	3	**47**

Fuente: Empresa.

2.12 EVOLUCIÓN MENSUAL/ DETALLE DE PERSONAL SUB- CONTRATADO

Año	Personal Producción	Personal Comercial	Personal Administración	Total
2023	0	0	0	**0**

Fuente: Empresa.

3- Situación Comercial

3.1 PRODUCTOS/SERVICIOS Y ANTIGÜEDAD EN EL MERCADO

- Servicios de restaurantes y cantinas sin espectáculo.
- Servicios de asesoramiento, dirección y gestión empresarial y servicios de publicidad.

Fuente: Empresa.

3.2 DETALLES Y EVOLUCIÓN DE COMPRAS Y VENTAS

Mes	Ventas (montos sin impuestos)	Compras (montos sin impuestos)	Moneda
Enero 2023	$ 49 089 526	$ 12 827 749	ARS
Febrero 2023	$ 29 188 865	$ 13 914 306	ARS
Marzo 2023	$ 33 788 269	$ 21 533 272	ARS
Abril 2023	$ 49 278 086	$ 18 554 188	ARS
Mayo 2023	$ 47 186 427	$ 24 006 285	ARS
Junio 2023	$ 177 328 403	$ 125 633 353	ARS
Julio 2023	$ 73 001 074	$ 22 605 166	ARS
Agosto 2023	$ 79 355 911	$ 43 837 174	ARS
Septiembre 2023	$ 82 206 489	$ 74 348 495	ARS
Octubre 2023	$ 87 868 384	$ 44 857 362	ARS
TOTAL	**$ 708 291 434**	**$ 402 117 350**	**ARS**

Fuente: Empresa.

3.3 VENTAS A PAN AMERICAN ENERGY S.L. SUC. ARGENTINA

Mes / Año	Ventas (montos sin impuestos)	Moneda
2020	$ 0	ARS
2021	$ 5 958 204	ARS
2022	$ 134 058 685	ARS

3.4 PROVEEDORES

N°	Nombre y Apellido - Razón Social	Nacionalidad o País de Origen	Tax ID	Monto Anual de Compras	Moneda
1	GRUPO PEÑAFLOR S.A.	Argentina	30-50054804-1	$ 4 444 850	ARS
2	DISTRIBUIDORA EL CRIOLLO S.R.L.	Argentina	30-70887901-7	$ 6 286 050	ARS
3	LA MILLA S.R.L.	Argentina	30-58300763-2	$ 12 879 379	ARS

Fuente: Empresa.

3.5 CLIENTES

N°	Nombre y Apellido - Razón Social	Nacionalidad o País de Destino	Tax ID	Monto Anual de Ventas	Moneda
1	PÁN AMERICAN ENERGY, SL SUCURSAL ARGENTINA	Argentina	30-69554247-6	$ 134 058 685	ARS
2	CAMPARI ARGENTINA S.A.	Argentina	33-70937251-9	$ 5 950 000	ARS
3	DIGITAL SOUL S.A.	Argentina	30-71582585-2	$ 2 900 000	ARS
4	YOUNG AND RUBICAM S.A.	Argentina	30-62728568-6	$ 8 191 000	ARS
5	MAGNETICA PRODUCCIONES MAS IDEAS S.A.	Argentina	30-71074916-3	$ 1 765 894	ARS
6	MANSUE S.A.	Argentina	30-70954396-9	$ 5 000 000	ARS
7	BALIARDA S.A.	Argentina	30-52109250-1	$ 1 917 500	ARS
8	INDUSTRIAS QUIMICAS Y MINERAS TIMBO S.A.	Argentina	30-51596921-3	$ 1 800 000	ARS
9	CMV TV S.A.	Argentina	33-70862454-9	$ 1 093 200	ARS
10	UP COMUNICACION S.A.	Argentina	33-70955099-9	$ 1 030 000	ARS

Fuente: Empresa.

3.6 SEGUROS

3.6.1 Registro de contratos con las ART

Aseguradora:	EXPERTA ART
N° de contrato:	5407790
Desde:	01/05/2023 - Cambio de Aseguradora
Hasta:	**Afiliación vigente**

Aseguradora:	FED. PATRONAL
N° de contrato:	5195494
Desde:	01/01/2022 - Cambio de Aseguradora
Hasta:	30/04/2023 - Cambio de Aseguradora

Aseguradora:	EXPERTA ART
N° de contrato:	5023063
Desde:	01/11/2020 - Cambio de Aseguradora
Hasta:	31/12/2021 - Cambio de Aseguradora

3.6.2 Contratos extinguidos por falta de pago

No se registran contratos extinguidos por falta de pago.

3.6.3 Otros Seguros contratados

N°	Tipo de Seguro	Compañía Aseguradora	Nº Póliza	Suma Asegurada	Moneda
1	Vida	Berkley	5121	$ 0	ARS

Fuente: Empresa.

4- Comercio Exterior

4.1 IMPORTACIONES

No se registraron operaciones de importación vinculadas a la empresa analizada.

4.2 EXPORTACIONES

No se registraron operaciones de exportación vinculadas a la empresa analizada.

5- Situación Bancaria

5.1 CHEQUES RECHAZADOS

No se registran Cheques Rechazados.

5.2 CENTRAL DE DEUDORES

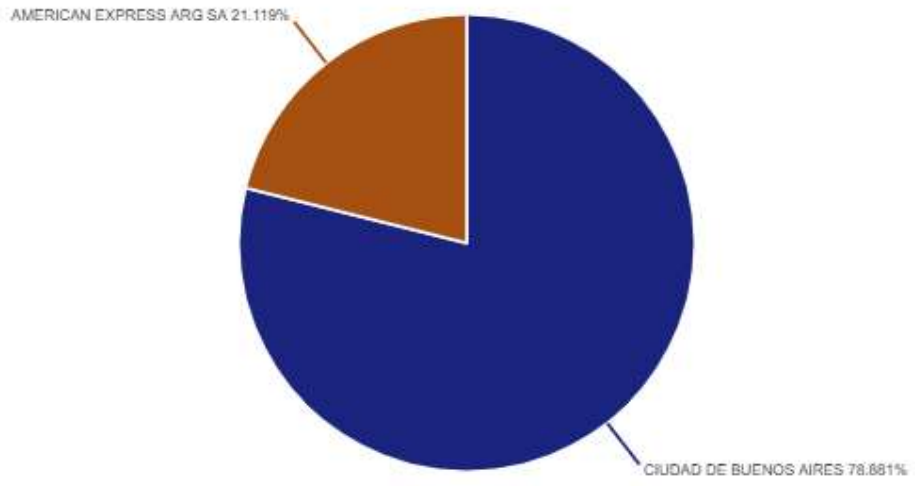
Banco	10/2021	11/2021	12/2021	01/2022	02/2022	03/2022	04/2022	05/2022
AMERICAN EXPRESS ARG SA								
CIUDAD DE BUENOS AIRES	455	478	1 172	1 060	859	769	551	304
TOTAL PERIODO	455	478	1 172	1 060	859	769	551	304

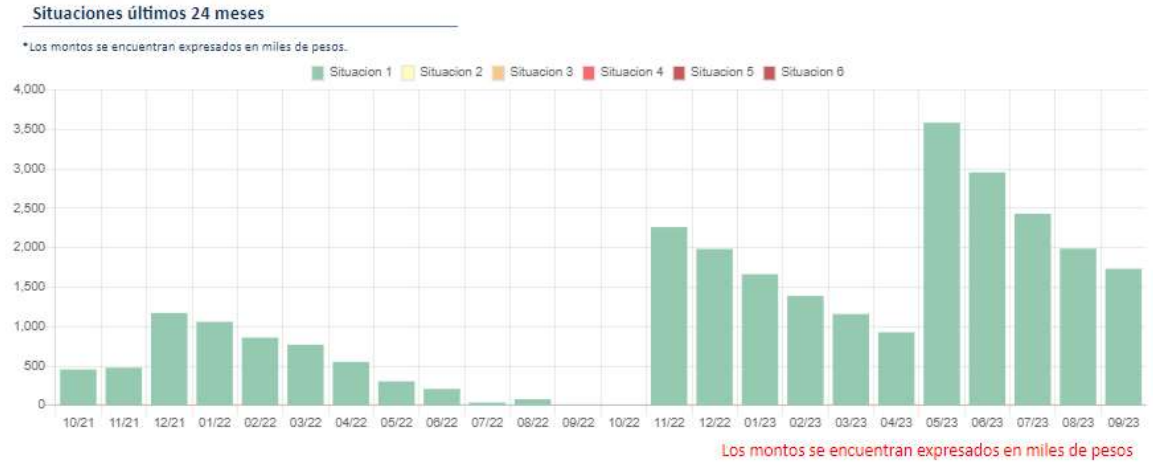
Banco	06/2022	07/2022	08/2022	09/2022	10/2022	11/2022	12/2022	01/2023
AMERICAN EXPRESS ARG SA			37	9			56	36
CIUDAD DE BUENOS AIRES	208	36	41			2 262	1 928	1 628
TOTAL PERIODO	208	36	78	9		2 262	1 984	1 664

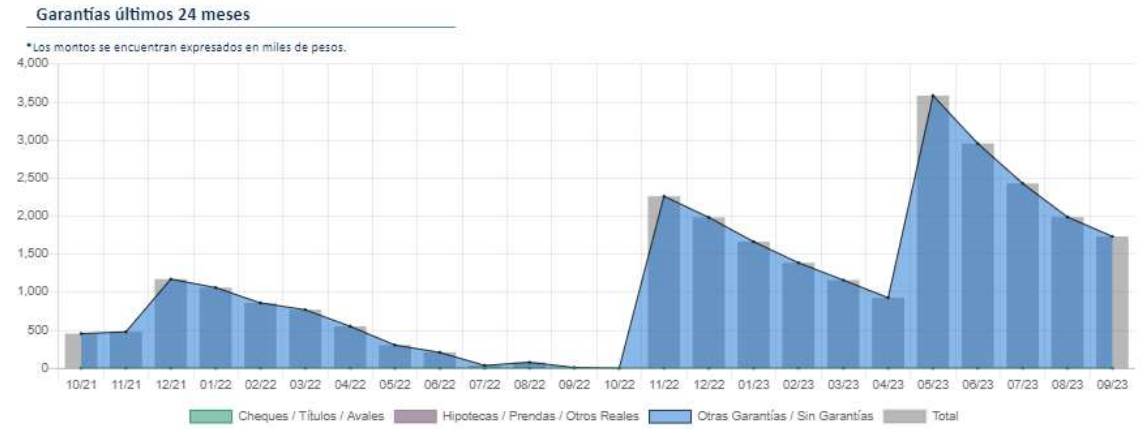
Banco	02/2023	03/2023	04/2023	05/2023	06/2023	07/2023	08/2023	09/2023
AMERICAN EXPRESS ARG SA			12	285		120		366
CIUDAD DE BUENOS AIRES	1 387	1 159	915	3 301	2 956	2 311	1 989	1 367
TOTAL PERIODO	1 387	1 159	927	3 586	2 956	2 431	1 989	1 733

Importes expresados en Miles de Pesos

1 Situación Normal (atraso hasta 30 días)
2 Con Riesgo Potencial (atraso de 31 a 90 días)
3 Con Problemas (atraso de 91 a 180 días)
4 Con Alto Riesgo de Insolvencia (atraso de 181 a 365 días)
5 Irrecuperable (atraso de más de 365 días)
6 Irrecuperable por Disposición Técnica (Morosos de ex-entidades financieras, con atraso de más de 180 días)
B.C.R.A. no informa







5.3 NIVEL DE ENDEUDAMIENTO INFORMADO

N°	Entidad	Deuda	Moneda
1	DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES	$ 0	ARS

Fuente Empresa.

6- Situación Judicial Comercial

6.1 CARÁTULAS DE JUICIOS COMERCIALES COMO DEMANDADO

No se registran Juicios Comerciales como Demandado.

6.2 CARÁTULAS DE JUICIOS COMERCIALES COMO DEMANDANTE

No se registran Juicios Comerciales como Demandante.

6.3 FISCALES Y PREVISIONALES

6.3.1 Detalle de Inscripciones Fiscales

Código	Nombre	Estado	Fecha Inscripción
10	GANANCIAS SOCIEDADES	ACTIVO	2014-08
30	IVA	ACTIVO	2014-08
103	REGIMENES DE INFORMACIÓN	ACTIVO	2014-08
211	BP-ACCIONES O PARTICIPACIONES	ACTIVO	2014-08
301	EMPLEADOR-APORTES SEG. SOCIAL	ACTIVO	2014-11

Contribuyente no amparado en los beneficios promocionales INDUSTRIALES establecidos por Ley 22021 y sus modificatorias 22702 y 22973, a la fecha de emisión de la presente constancia.
Esta constancia no da cuenta de la inscripción en el Impuesto sobre los Bienes Personales ni del Impuesto Exteriorización - Ley 26476, la cual de corresponder deberá solicitarse en la Dependencia donde se encuentra inscripta la referida.

6.3.2 Informe Estado de Deudas por Provincia

Informe Estado de Deuda Agencia de Recaudación de la Pcia. de Bs. As.

Contribuyente	
Identificación:	CUIT SIN BIENES ASOCIADOS

Agente de Recaudación	
Identificación:	CUIT INEXISTENTE COMO AGENTE DE RECAUDACION.

6.3.3 Embargos

No se detectó información.

6.3.4 Otra información Fiscal o Previsional de Interés

Período	Pres. DDJJ	Aporte Seg. Soc.	Aporte Obra Soc.	Contr. Patronal
11-2022	SI	PAGO	PAGO	PAGO
12-2022	SI	PAGO	PAGO	PAGO
01-2023	SI	PAGO PARCIAL	PAGO	PAGO
02-2023	SI	PAGO	PAGO	PAGO
03-2023	SI	PAGO	PAGO	PAGO
04-2023	SI	PAGO	PAGO	PAGO
05-2023	SI	PAGO PARCIAL	PAGO	PAGO
06-2023	SI	PAGO	PAGO	PAGO
07-2023	SI	PAGO PARCIAL	PAGO	PAGO
08-2023	SI	IMPAGO	PAGO	PAGO
09-2023	SI	PAGO	PAGO	PAGO
10-2023	SI	IMPAGO	PAGO	PAGO

CAFE SAN JUAN S.R.L., CUIT 30714551511, no presenta sanciones laborales publicadas en el listado REPSAL vigente al 24/11/2023.



REPSAL

Registro público de empleadores con sanciones laborales
Ley 26.940

Se deja constancia que a la fecha de emisión, CAFE SAN JUAN S.R.L. CUIT 30714551511 no registra sanciones en el REPSAL, conforme al Art. 2 de la Ley 26.940

Fecha de emisión: 24/11/2023 (válido únicamente por el día de emisión)

Sello Electrónico: 61c62edb-7bf4-4e24-b915-f1d09ee5f2b9

Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social Argentina · AFIP · CFT Consejo Federal del Trabajo · RENATRE · SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

7- INTEGRIDAD

7.1 INTEGRIDAD







7.2 INFORMACIÓN DE PRENSA NEGATIVA

No se detectó información de prensa negativa.

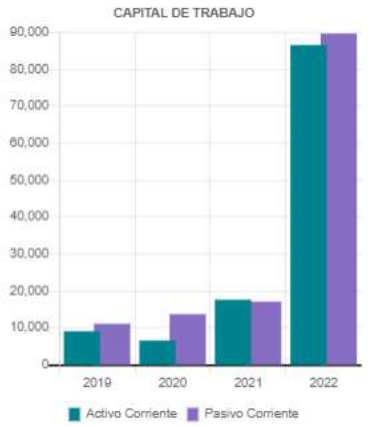
8- Estados Contables

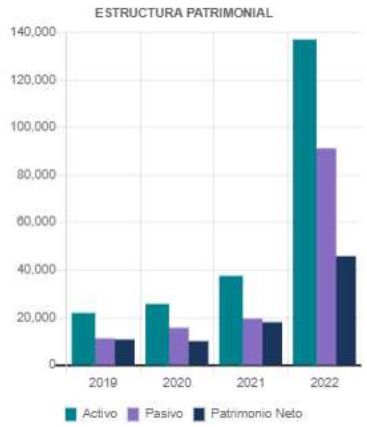
8.1 DATOS CONTABLES

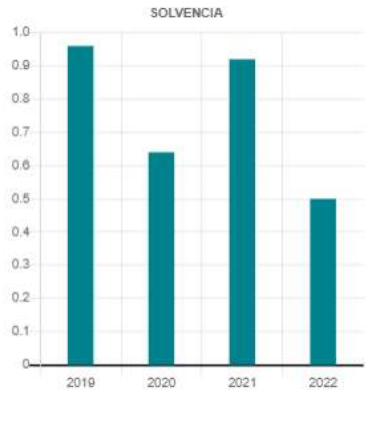
Activo

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Caja y Bancos	1 380	1 308	5 286	53 646
Inversión corriente	0	0	0	0
Ant Créditos por ventas	2 085	1 345	9 308	17 013
Otros Créditos	1 258	1 473	2 435	12 184
Bienes Cambio	4 406	2 492	648	3 841
Bienes Intangibles	0	0	0	0
Otros Activos Corrientes	0	0	0	0
Total De Activo Corriente	9 129	6 618	17 677	86 683
Créditos Por Ventas	0	0	0	0
Otros Créditos No Corrientes	0	473	0	0
Otras Inversiones No Corrientes	0	0	0	0
Bienes De Uso Valor De Origen	20 368	33 709	55 668	133 860
Depreciación Acumulada	7 587	15 072	35 803	83 427
Bienes De Uso	12 781	18 637	19 865	50 433
Activos Intangibles	0	0	0	0
Otros Activos No Corrientes	0	0	0	0
Total Activo No Corriente	12 781	19 110	19 865	50 433
Total Activo	21 910	25 728	37 542	137 116

Montos expresados en miles de Pesos Argentinos



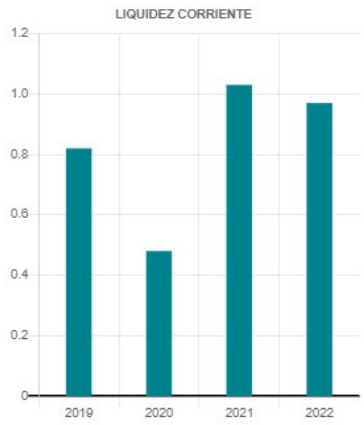


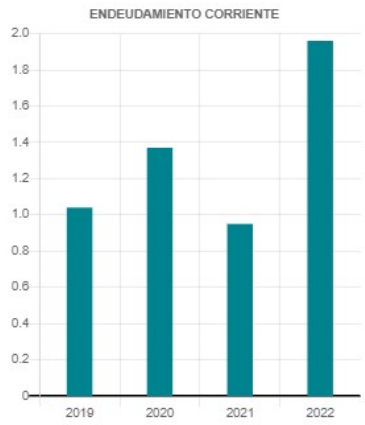


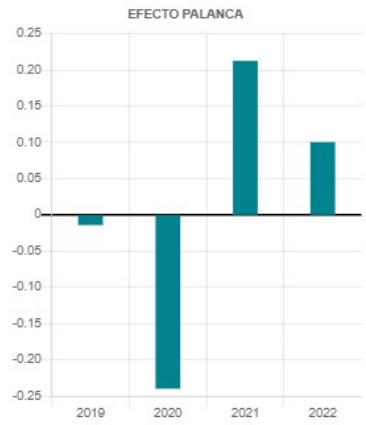
Pasivo / Patrimonio Neto

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Cuentas Por Pagar (Deudas Comerciales)	1 614	1 130	6 016	57 667
Préstamos (Deudas Bancarias)	1 804	3 883	999	1 886
Remuneraciones Y Cargas Sociales	3 757	3 813	5 218	19 870
Cargas Fiscales	3 998	1 311	4 911	10 341
Anticipos De Clientes	0	0	0	0
Otros Pasivos	0	3 623	0	0
Total Pasivo Corriente	11 174	13 760	17 143	89 764
Cuentas Por Pagar	0	0	0	0
Préstamos	0	0	0	0
Deudas Fiscales	0	681	1 503	765
Otros Pasivos (No Corrientes)	0	1 250	887	758
Previsiones	0	0	0	0
Total Pasivo No Corriente	0	1 932	2 390	1 522
Total Pasivo	11 174	15 691	19 533	91 286
Capital Social	333	503	503	980
Resultados No Asignados	10 403	9 533	17 506	44 850
Patrimonio Neto	10 736	10 036	18 009	45 830

Montos expresados en miles de Pesos Argentinos



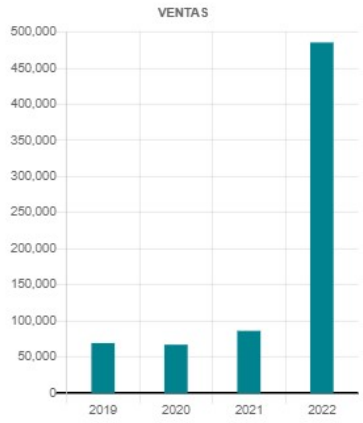


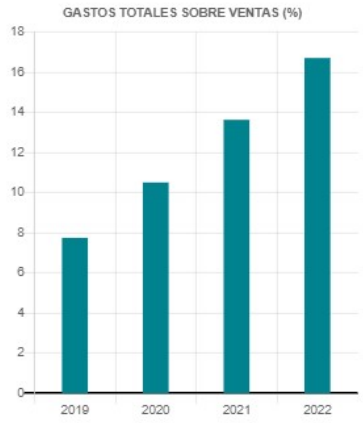


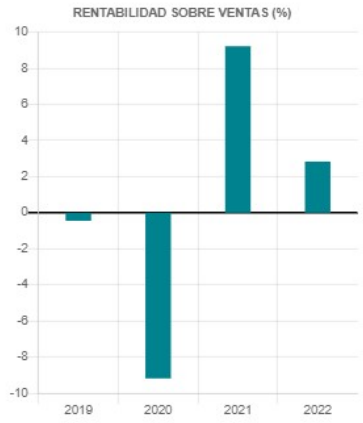
Estado de Resultados

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Ventas	69 503	67 184	86 426	485 668
Compras Del Ejercicio	18 692	15 102	18 416	134 173
Costos de las mercaderías, productos, servicios vendidos	66 845	80 616	74 069	368 220
Resultado Bruto	2 658	-13 432	12 357	117 449
Amortizaciones	6 369	9 680	4 432	13 684
Gastos de Comercialización	2 750	2 782	5 880	64 855
Gastos de Administración	1 858	3 080	5 131	14 342
Gastos Financieros	776	1 197	769	1 955
Otros Ingresos	0	10 383	6 102	0
Otros Egresos	0	0	0	0
Resultados financieros y por tenencia (incluyendo result.por exposición a inflación)	3 058	3 466	3 580	-18 182
Impuesto a las Ganancias	642	-473	2 287	4 358
Resultado	-310	-6 169	7 973	13 756

Montos expresados en miles de Pesos Argentinos







Indices de Gestión

Análisis Patrimonial

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Solvencia Patrimonial Patrimonio Neto / Pasivo Total	0,96	0,64	0,92	0,50
Endeudamiento Total Pasivo Total / Patrimonio Neto	1,04	1,56	1,08	1,99
Endeudamiento Corriente Pasivo Corriente / Patrimonio Neto	1,04	1,37	0,95	1,96
Capital de Trabajo Activo Corriente - Pasivo Corriente	-2 044,84	-7 141,66	533,48	-3 081,05

Análisis Financiero

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Liquidez Corriente Activo Corriente / Pasivo Corriente	0,82	0,48	1,03	0,97
Liquidez Seca (Prueba Acida) (Activo Corriente – Bienes de Cambio) / Pasivo Corriente	0,42	0,30	0,99	0,92
Rotación de Créditos Ventas / Créditos por Ventas	33,33	49,94	9,28	28,55
Rotación de Pasivo Corriente (Pasivo Corriente * 365) / ((Compras + Gastos) * 1.21)	140,00	187,30	171,27	125,75
Rotación De Inventarios Costo Mercaderías / Bs. de Cambio	15,17	32,35	114,33	95,86
Rotación de Activos Ventas / Activo Total	3,17	2,61	2,30	3,54
Rotación de Activo Fijo Ventas / Bs. de Uso	5,44	3,60	4,35	9,63
Préstamos sobre Patrimonio Neto Préstamos / Patrimonio Neto	0,17	0,39	0,06	0,04
Meses de Deuda (Préstamos (o BCRA) * 12) / Ventas	0,31	0,69	0,14	0,05
Días de Deuda (Préstamos (o BCRA) * 365) / Ventas	9,48	21,10	4,22	1,42

Análisis de Rentabilidad

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Margen Bruto (Resultado Bruto / Ventas) * 100	3,82	-19,99	14,30	24,18
Margen Neto (Resultado Neto / Ventas) * 100	-0,45	-9,18	9,22	2,83
Margen Operativo (Resultado Neto + Otros Egresos – Otros Ingresos) / Ventas * 100	-0,45	-24,64	2,16	2,83
EBIT Resultado Bruto - Amortizacions - Gastos de comercialización - Gastos de Administración	-8 318 873	-28 974 027	-3 085 164	24 567 308
EBIT/Ventas (EBIT/Ventas)*100	-11,97	-43,13	-3,57	5,06
Margen s/ Patrimonio (Resultado Neto / Patrimonio Neto) * 100	-0,03	-0,61	0,44	0,30
Margen s/ Activo (Resultado Neto / Activo Total) * 100	-1,42	-23,98	21,24	10,03
EBITDA Resultado Neto + Amortizaciones + Gastos Financieros + Impuesto a las ganancias	7 476 833	4 235 385	15 460 435	33 753 851
EBITDA / Pasivo (Resultado Neto + Amortizaciones + Gastos Financieros + Impuesto a las ganancias) / Pasivo Total	0,67	0,27	0,79	0,37
EBITDA / Ventas (Resultado Neto + Amortizaciones + Gastos Financieros + Impuesto a las ganancias) / Ventas	0,11	0,06	0,18	0,07
EBITDA / Intereses (Resultado Neto + Amortizaciones + Gastos Financieros + Impuesto a las ganancias) / Gastos Financieros	9,64	3,54	20,12	17,27

Análisis de Eficiencia

Fecha Balance	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	31/12/2022
Gastos Financieros / Ventas Gastos Financieros / Ventas	0,01	0,02	0,01	0,00
Gastos Comerciales / Ventas Gastos Comerciales / Ventas	0,04	0,04	0,07	0,13
Gastos de Administración / Ventas Gastos de Administración / Ventas	0,03	0,05	0,06	0,03
Gastos Totales / Ventas (Gastos de Administración + Gastos Financieros + Gastos Comerciales) / Ventas	0,08	0,11	0,14	0,17
Inversiones en Bienes De Uso (Patrimonio Neto / Bs. de Uso) * 100	0,84	0,54	0,91	0,91
Vida Restante de los Bienes de Uso Bienes de Uso / Amortizaciones	2,01	1,93	4,48	3,69

Montos expresados en miles de Pesos Argentinos

SITUACIÓN ECONÓMICA FINANCIERA Y PATRIMONIAL

Para el análisis de la situación económica financiera y patrimonial de la Empresa se utilizaron los Estados Contables correspondientes a los ejercicios 2020, 2021 y 2022 (fecha de cierre 31/12) expresados en Pesos argentinos. Información auditada sin salvedades.

Principales indicadores

Económicos:

- Las Ventas del ejercicio cerrado 12/2022 alcanzaron a un total de $485.7 Millones vs $86.4 Millones en el ejercicio anterior, evidenciándose un muy fuerte incremento interanual del 461.9%.
- Los Costos Directos disminuyeron en su incidencia sobre las Ventas pasando del 85.7% al 75.8% mientras que los Gastos de Estructura aumentaron, pasando del 12.7% al 16.3% en su participación.
- En la parte no operativa del cuadro de resultados imputaron Egresos Netos por $18.2 Millones (3.74% s/ventas) afectados a mayoritariamente a Resultados Financieros y por Tenencia (incluye RECPAM).
- De acuerdo con lo expuesto en los párrafos precedentes, se registró una Ganancia Final de $13.7 Millones (2.83% s/ventas) vs la ganancia de $7.9 Millones (9.22% s/ventas) en el ejercicio anterior.

En resumen, la compañía presentó a 12/2022 muy marcado crecimiento de Ventas, caída de Costos Directos y aumento de Gastos de Estructura, presentando una módica ganancia final.

Financieros.

- El indicador de Liquidez Corriente cayó de 1.03 a 0.97, ingresando en valores algo ajustados.
- El Capital de Trabajo fue negativo.

En resumen, la situación financiera resultó poco satisfactoria, con ajustado nivel de liquidez y Capital de Trabajo negativo.

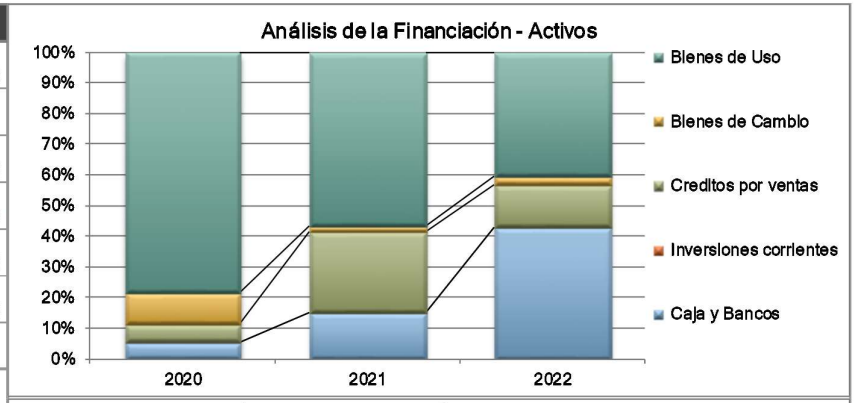
Patrimoniales:

- El Patrimonio Neto a 12/2022 fue $45.8 Millones vs $18.0 Millones en el ejercicio anterior. Del total del PN solo $980.4 Mil corresponden a Capital y Ajuste de Capital siendo muy exigua la conformación.
- La estructura de financiamiento mostraba que el Pasivo representaba el 66.6% del Activo siendo las Deudas Comerciales a corto plazo (63.2% del Pasivo Total) y las Deudas Sociales a corto plazo (21.8% del Pasivo Total) las principales fuentes de apalancamiento.
- La Solvencia Patrimonial cayó de 0.92 a 0.50, profundizando valores inadecuados, mientras que el Endeudamiento Corriente aumentó de 0.95 a 1.96, ingresando en parámetros poco satisfactorios.

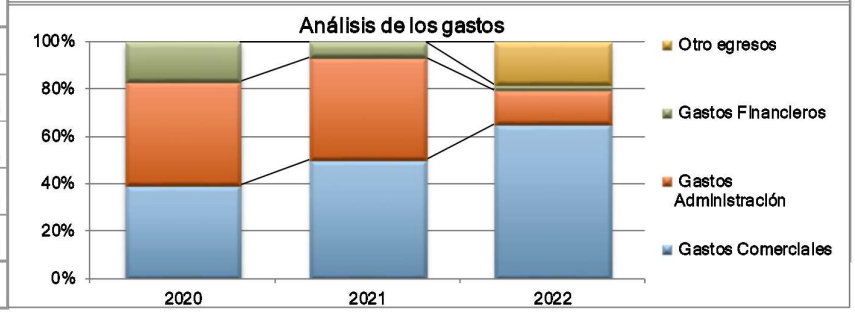
En resumen, la situación Patrimonial resultó debilitada, con baja Solvencia, Endeudamiento Corriente elevado y muy escasa capitalización.

Períodos Analizados			
Concept	dic-20	dic-21	dic-22
Caja y Bancos	1.308.071	5.285.718	53.645.589
Inversiones corrientes	-	-	-
Creditos por ventas	1.345.228	9.308.275	17.012.813
Otros Créditos	1.945.317	2.435.033	12.183.548
Bienes de Cambio	2.492.273	647.882	3.841.228
Bienes de Uso	18.636.868	19.865.148	50.432.903
Otros activos corrientes	-	-	-
Activo Corriente	25.727.757	37.542.056	137.116.081
Deudas Comerciales	1.129.823	6.016.317	57.667.493
Deudas bancarias	3.882.884	998.626	1.885.539
Deudas sociales/Deudas fiscales	5.124.593	10.128.486	30.211.194
Otros Pasivos	3.622.599	-	-
Pasivo no Corriente	1.931.600	2.389.753	1.522.147
Pasivo	15.691.499	19.533.182	91.286.374
Gastos Comerciales	2.782.427	5.879.652	64.854.588
Gastos Administración	3.079.641	5.130.757	14.342.165
Gastos Financieros	1.196.573	768.528	1.954.849
Otro egresos	-	-	18.182.396
Impuesto a las ganancias	- 472.651	2.287.476	4.358.052
Total	6.585.990	14.066.413	103.692.050

2020/2021/2022

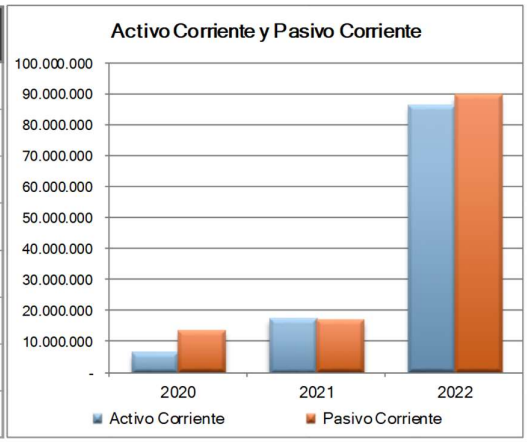




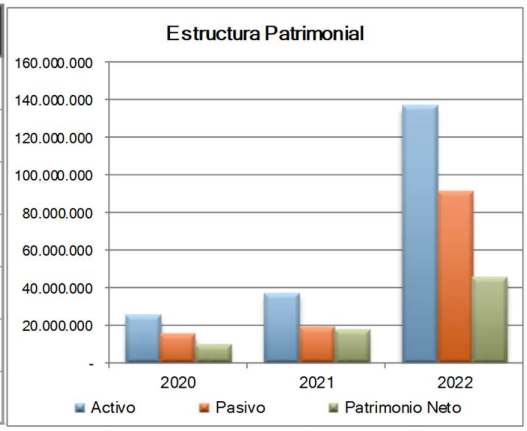


8.3 ANÁLISIS PATRIMONIAL

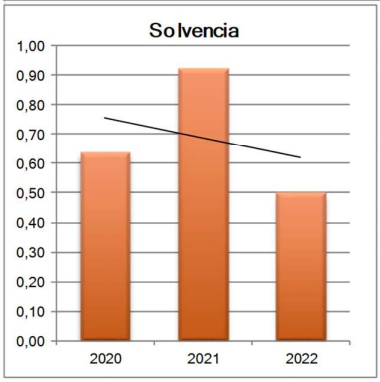
Períodos Analizados	2020/2021/2022		
Analisis Patrimonial	dic-20	dic-21	dic-22
Solvencia	0,64	0,92	0,50
Patrimonio Neto sobre Activo	39%	48%	33%
Endeudamiento corriente	1,37	0,95	1,96
Capital corriente	-0,28	0,01	-0,02
Activo no Cte sobre Activo	74%	53%	37%
Financiación del activo no cte.	0,63	1,03	0,94
Deuda bancaria sobre Pasivo	25%	5%	2%
Deudas Comerciales sobre Pasivo	7%	31%	63%

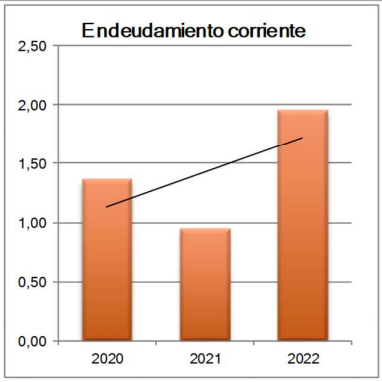


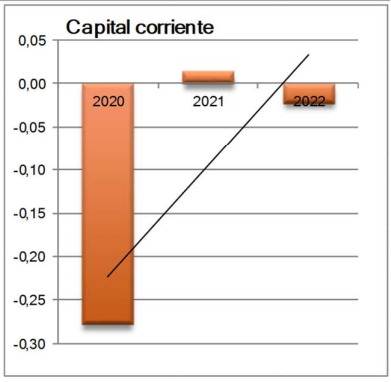
Info	dic-20	dic-21	dic-22
Activo Corriente	$ 6.618.238	$ 17.676.908	$ 86.683.179
Activo no Corriente	$ 19.109.519	$ 19.865.148	$ 50.432.903
Activo	$ 25.727.757	$ 37.542.055	$ 137.116.082
Pasivo Corriente	$ 13.759.899	$ 17.143.429	$ 89.764.226
Pasivo no Corriente	$ 1.931.600	$ 2.389.753	$ 1.522.147
Pasivo	$ 15.691.499	$ 19.533.182	$ 91.286.374
Patrimonio Neto	$ 10.036.258	$ 18.008.873	$ 45.829.708



Trends



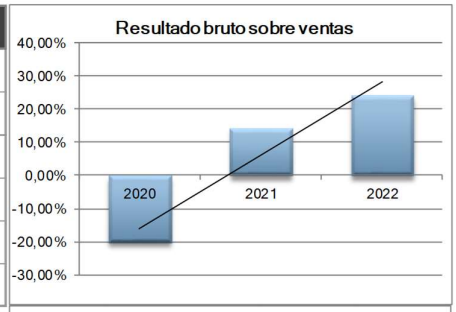




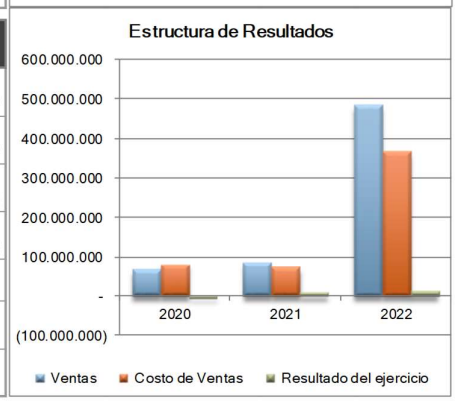
Importes Expresados en Miles de Pesos

8.4 ANÁLISIS DE RENTABILIDAD

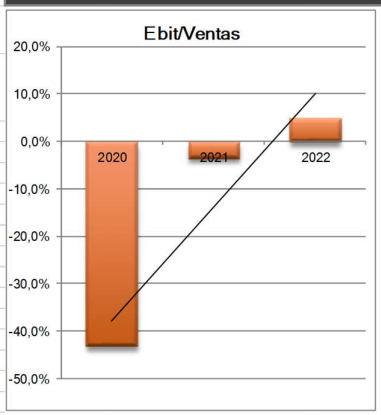
Períodos Analizados			2020/2021/2022
Análisis de rentabilidad	dic-20	dic-21	dic-22
Rentabilidad de la inversión total	-61,5%	44,3%	30,0%
Rentabilidad ordinaria de la inversión	-54,3%	61,2%	43,8%
Rentabilidad ordinaria sobre el activo	-21,2%	29,4%	14,6%
Resultado bruto sobre ventas	-20,0%	14,3%	24,2%
Rentabilidad sobre Ventas	-9,2%	9,2%	2,8%
Costo del financiamiento	7,6%	3,9%	2,1%

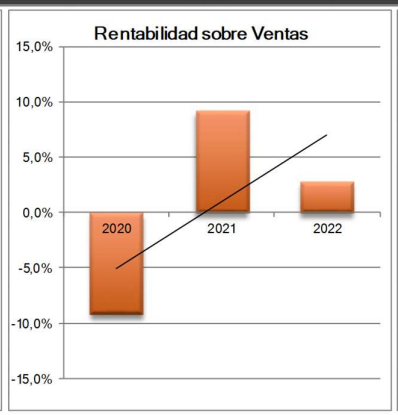


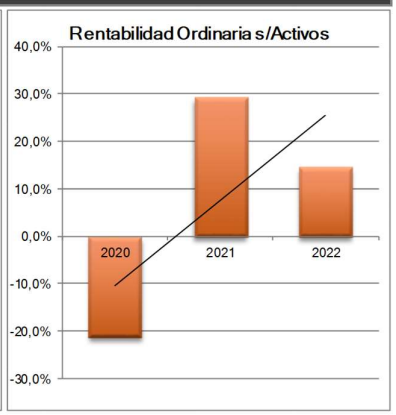
Info	dic-20	dic-21	dic-22
Ventas	$ 67.183.944	$ 86.426.251	$ 485.668.267
Costo de Ventas	$ 80.615.518	$ 74.069.190	$ 368.219.737
Resultado del ejercicio	$ -6.168.923	$ 7.972.615	$ 13.756.480
Ebit	$ -28.974.028	$ -3.085.165	$ 24.567.308
Ebit/Ventas	-43,1%	-3,6%	5,1%
EBITDA/Ventas	0,06	0,18	0,07
EBITDA/Intereses	3,54	20,12	17,27



Trends



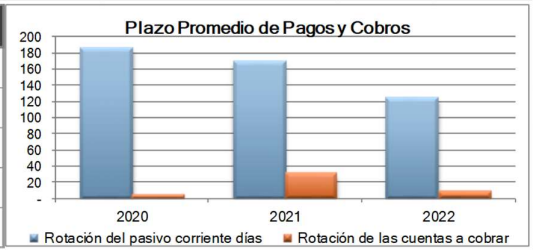




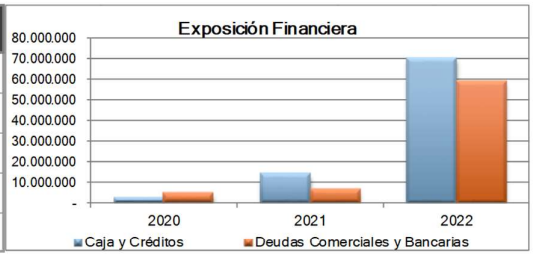
Importes Expresados en Miles de Pesos

8.5 ANÁLISIS FINANCIERO

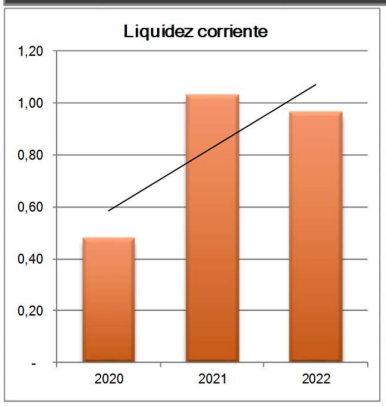
Períodos Analizados			2020/2021/2022
Analisis Financiero	dic-20	dic-21	dic-22
Liquidez corriente	0,48	1,03	0,97
Liquidez acida	0,30	0,99	0,92
Rotación del pasivo corriente días	187	171	126
Rotación de las cuentas a cobrar	6	32	11
Efecto Palanca	-0,24	0,21	0,10

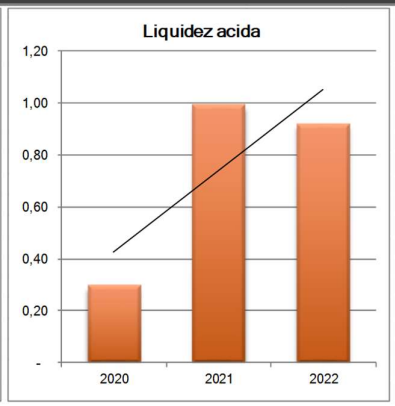


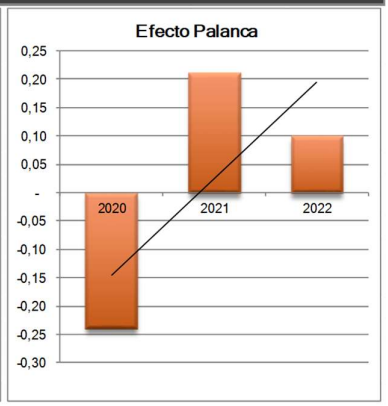
Info	dic-20	dic-21	dic-22
Caja y Bancos	1.308.071	5.285.718	53.645.589
Creditos por ventas	1.345.228	9.308.275	17.012.813
Deudas Comerciales	1.129.823	6.016.317	57.667.493
Deudas bancarias	3.882.884	998.626	1.885.539
Deuda Financiera s/ P.Neto	0	0	0

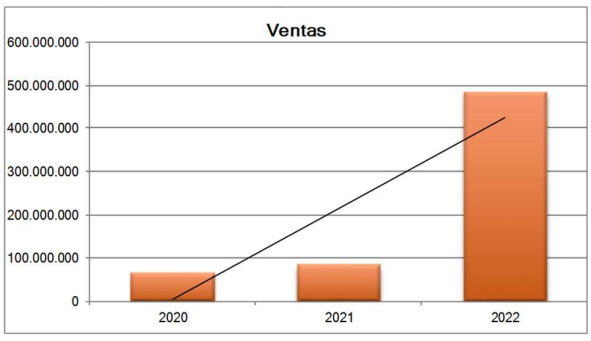


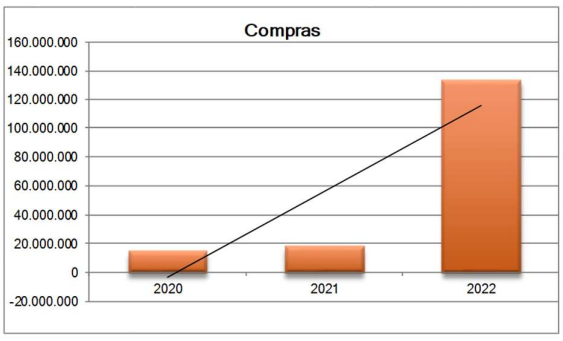
Trends







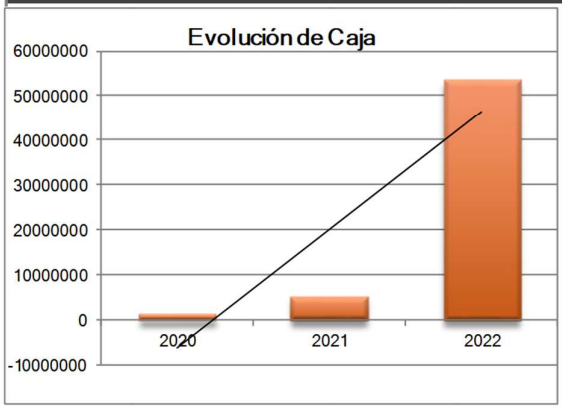


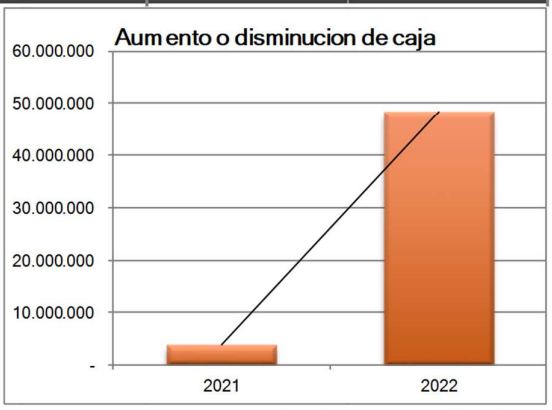


Importes Expresados en Miles de Pesos

8.6 ANÁLISIS DE FLUJO DE FONDOS

Períodos Analizados	2020/2021/2022	
Análisis del Flujo de fondos	**dic-21**	**dic-22**
Resultado del ejercicio	**$ 7.972.615,00**	**$ 13.756.480,00**
Amortizaciones de Bienes de Uso	$ 4.431.816,00	$ 13.684.469,00
Depreciacion de Intangibles	$ -	$ -
Generación interna de fondos	**$ 12.404.431,00**	**$ 27.440.949,00**
Variación de créditos por ventas	$ -7.963.047,00	$ -7.704.538,00
Variación de otros créditos	$ -489.716,00	$ -9.748.515,00
Variación de Bienes de Cambio	$ 1.844.391,00	$ -3.193.346,00
Variación de otros activos corrientes	$ -	$ -
Variación de cuentas a pagar	$ 4.886.494,00	$ 51.651.176,00
Variación de deudas sociales	$ 1.404.522,00	$ 14.651.785,00
Variación de deudas fiscales	$ 4.420.633,00	$ 4.692.869,00
Variación de otras deudas	$ -3.985.708,00	$ -129.551,00
Variación de previsiones para contingencias	$ -	$ -
Ajuste		
Flujo de fondos operativos netos	**$ 12.522.000,00**	**$ 77.660.829,00**
AREA/Dividendos pagados / Honorarios	$ -	$ 13.587.431,00
Aporte de capital / Ajustes AREA	$ -	$ 476.924,00
Adquisicion de Bienes de Uso	$ -5.660.096,00	$ -44.252.224,00
Flujo de fondos antes de la financiación	**$ 6.861.904,00**	**$ 47.472.960,00**
Variacion de deudas financieras corrientes	$ -2.884.258,00	$ 886.913,00
Variacion de deudas financieras no corrientes	$ -	$ -
Aumento o disminucion de caja	**$ 3.977.646,00**	**$ 48.359.873,00**





Importes Expresados en Miles de Pesos

8.7 CÁLCULO DE CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN

Datos Estadísticos			Niveles de Crédito teóricos s/Balance		
Ventas Mensuales	40.472.356	$	S/Patrimonio Neto	1.463.984	$
Compras Mensuales	11.181.099	$	S/Capital de Trabajo	-79.721	$
Modo de Cobro s/Balance	14	días	S/Activos Líquidos	1.602.550	$
Modo de Pago s/Balance	141	días	S/Variables Combinadas	1.102.415	$

Plazo		15	30	45	60	90	120
Dependencia Máxima Aceptada	90%	-	-	-	-	-	-
	80%	-	-	-	-	-	-
	65%	-	-	-	-	-	-
	50%	-	-	-	-	-	-
	40%	-	-	-	-	-	-
	30%	-	-	-	-	-	-
	20%	-	-	-	-	-	-
	10%	-	-	-	-	-	-
	2%	-	-	-	-	-	-

Importes Expresados en Miles de Pesos + Tax 21%

8.8 SCORE DE BALANCE

Períodos Analizados				2020/2021/2022			
Concepto	Expresado por	Valor	Grade	Concepto	Expresado por	Valor	Grade
Analisis Patrimonial				**Analisis Financiero**			
Solvencia	ratio	0,60	3	Liquidez corriente	ratio	0,93	2
Endeudamiento corriente	ratio	1,70	4	Liquidez acida	ratio	0,87	10
Capital corriente	%	-4,1%	1	Rotación del pasivo corriente días	días	141	4
Activo no Cte sobre Activo	%	43,8%	8	Rotación de las cuentas a cobrar	días	14	10
Financiación del activo no cte.	ratio	0,93	8	Efecto Palanca	ratio	0,09	10
Deuda bancaria sobre Pasivo	%	4,9%	10	**Analisis de Eficiencia**			
Deudas Comerciales sobre Pasivo	%	51,1%	5	Gastos Financieros sobre Ventas	%	0,6%	10
Análisis de rentabilidad				Gastos Comerciales sobre Ventas	%	11,1%	10
Rentabilidad de la inversión total	%	23,7%	10	Gastos Administración sobre Ventas	%	3,7%	10
Rentabilidad ordinaria de la inversión	%	37,5%	10	Gastos Totales sobre Ventas	%	15,5%	10
Rentabilidad ordinaria sobre el activo	%	14,0%	4	Vida restante de Bienes de Uso	años	4	3
Resultado bruto sobre ventas	%	17,8%	1	Rotación de bienes de cambio	días	16	10
Rentabilidad sobre Ventas	%	2,9%	4	Rotación del activo	veces	3,09	7
Costo del financiamiento	%	3,0%	10	Total			
Ebit/Ventas	%	-1,5%	1	58,42			
EBITDA/Ventas	%	9,1%	5				
EBITDA/Intereses	%	16,46	10				

