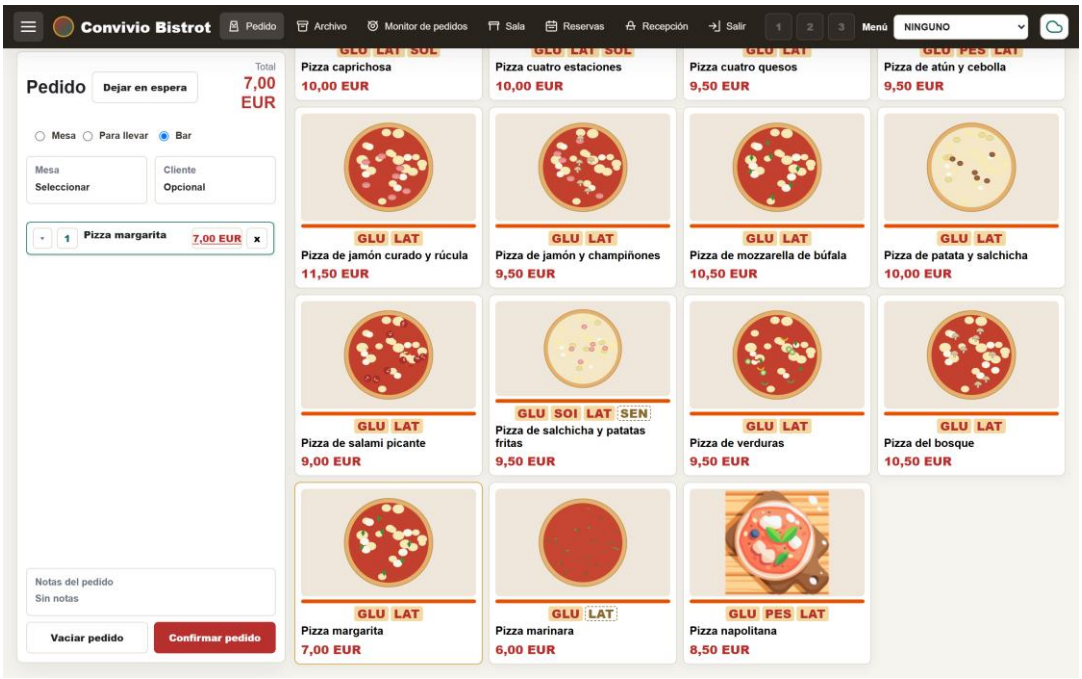
Manual de configuración

ConvivioPOS | Edición 2026 | Actualizado 14/10/2026

Esta guía describe la configuración inicial del negocio, operadores, menús, salas, impresoras, pagos y funciones fiscales. Seguir el orden recomendado reduce errores durante la puesta en marcha.



Catálogo ilustrado

Ejemplos con datos de demostración. Las funciones visibles dependen de permisos y ajustes del local.

Imágenes de artículos: Flaticon y sus autores (www.flaticon.com). Emoji: Twemoji © 2020 Twitter, Inc. y colaboradores, CC BY 4.0. Créditos completos en CREDITI-immagini.txt e Información.

Contenido

Orden de configuración recomendado 4
Identidad y ajustes generales 4
Precio estándar, de menú y puntual 5
Crear y ofrecer una variante 6
Impresoras e impresión 6
Pagos e impresora fiscal 6
Preparar los informes 6
Red HTTPS y uso sin conexión 7
Prueba completa antes de abrir 7
Pantallas de configuración 7
- Negocios 7
- Ajustes generales 8
- Idiomas 8
- Operadores y permisos 9
- Clientes 9
- Salas y plano 10
- Mesas y QR 10
- Departamentos y tipos 11
- Ingredientes recetas existencias 11
- Alérgenos 12
- Platos y artículos 12
- Variantes y grupos 13
- Modificadores 13
- Menús y precios 14
- Modos de pedido 14
- Tipos de pago 15
- Motivos de caja 15
- Impresoras 16
- Diseños de impresión 16
- Lectores de códigos 17
- Balanzas 17
- Terminales POS 18
- Impresora fiscal 18
- Email 19
- Pantalla de llamadas 19
- Importar exportar lista 20
- Utilidades y copia 20
- Imprimir QR de mesas 21
- Información 21
- Migración de base 22

Procedimientos avanzados 23
- Tarifas ilustradas e imágenes de platos 23
- Pizza mitad y mitad 24
- Venta por peso y códigos de barras 25
- Artículos compuestos y producción 26
- QR de mesas y pedidos de clientes 27
- Dos idiomas independientes 28

Importar una tarifa Excel con control 29
Importar un archivo con sus imágenes 30
Licencia y avisos 31
- Obligaciones fiscales 31

Dispositivos externos 31
Venta por peso 31
Informes de gestión 31
Ingredientes y alérgenos 31

Orden de configuración recomendado

1. Ajustes generales y jornada operativa

2. Operadores roles e idiomas

3. Departamentos tipos platos artículos variantes y menús

4. Salas mesas y modos de pedido

5. Tipos de pago impresoras y diseños

6. Impresora fiscal balanzas y lectores de códigos

7. Prueba completa de pedido impresión y pago

Identidad y ajustes generales

En Configuración defina título, nombre del negocio, idioma predeterminado, corte de jornada, comportamiento del pago y opciones de sala. Un logo del negocio puede sustituir la marca de la barra; el icono y el lanzador conservan ConvivioPOS.

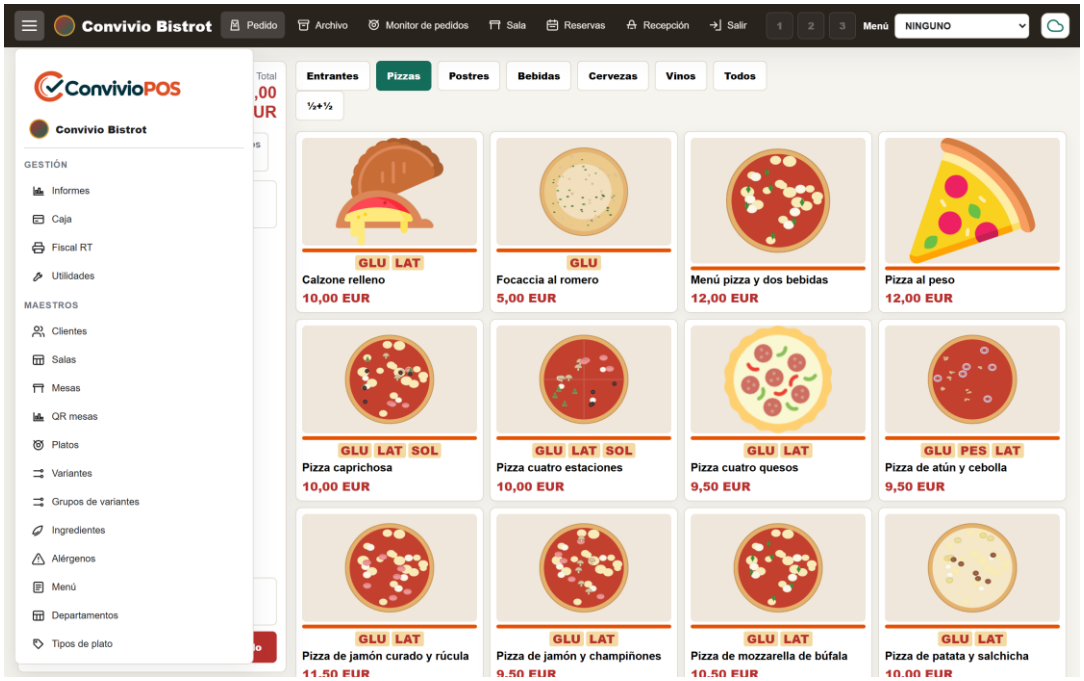


Figura — Menú desplegable

Precio estándar, de menú y puntual

1. Para el precio estándar abra menú lateral > Platos, busque el artículo, pulse Modificar, cambie Precio y guarde. Compruebe la cifra en la lista y en un pedido nuevo.
2. Para una tarifa concreta abra Menús y precios dedicados en la ficha, asigne menú y precio, guarde y pruebe el filtro Menú del Pedido. Cambiar el importe de una línea solo afecta al pedido actual.

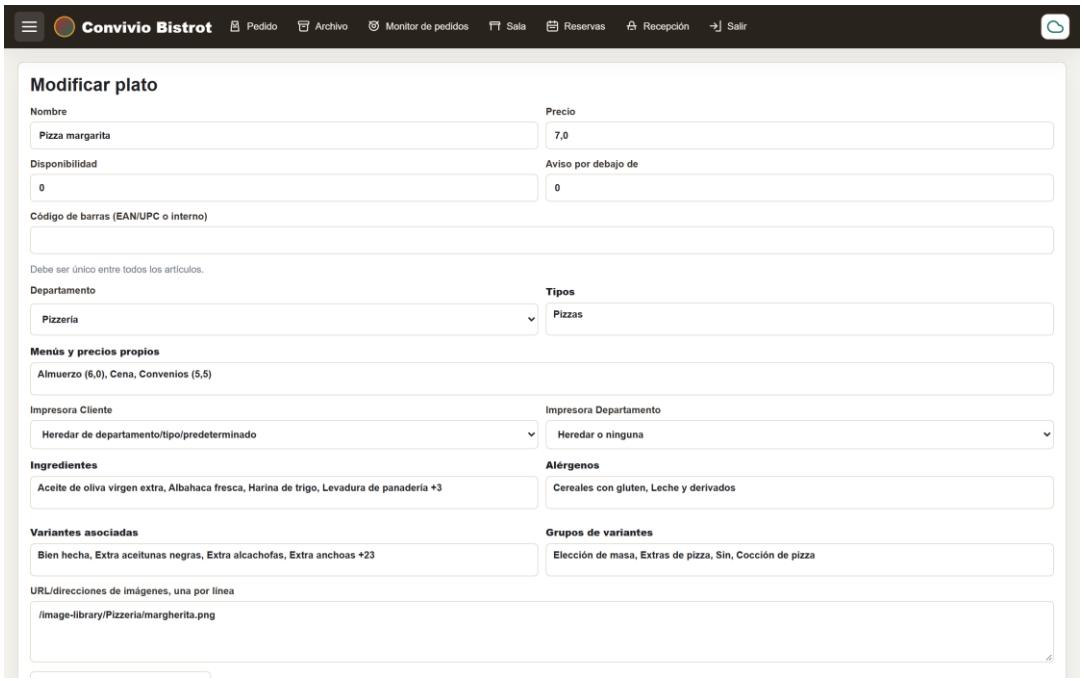


Figura 1 — Precio estándar, de menú y puntual

Crear y ofrecer una variante

1. Abra Variantes > Nuevo. Indique Nombre, ingrediente vinculado opcional, Precio de añadir y de quitar; elija variante general o limite por departamentos/tipos, añada icono y notas y guarde.
2. Abra Platos > Modificar. Seleccione la opción en Variantes asociadas, vincule el grupo si procede, active variante obligatoria cuando corresponda y guarde. En un pedido nuevo despliegue la línea, abra Variantes y compruebe el total.

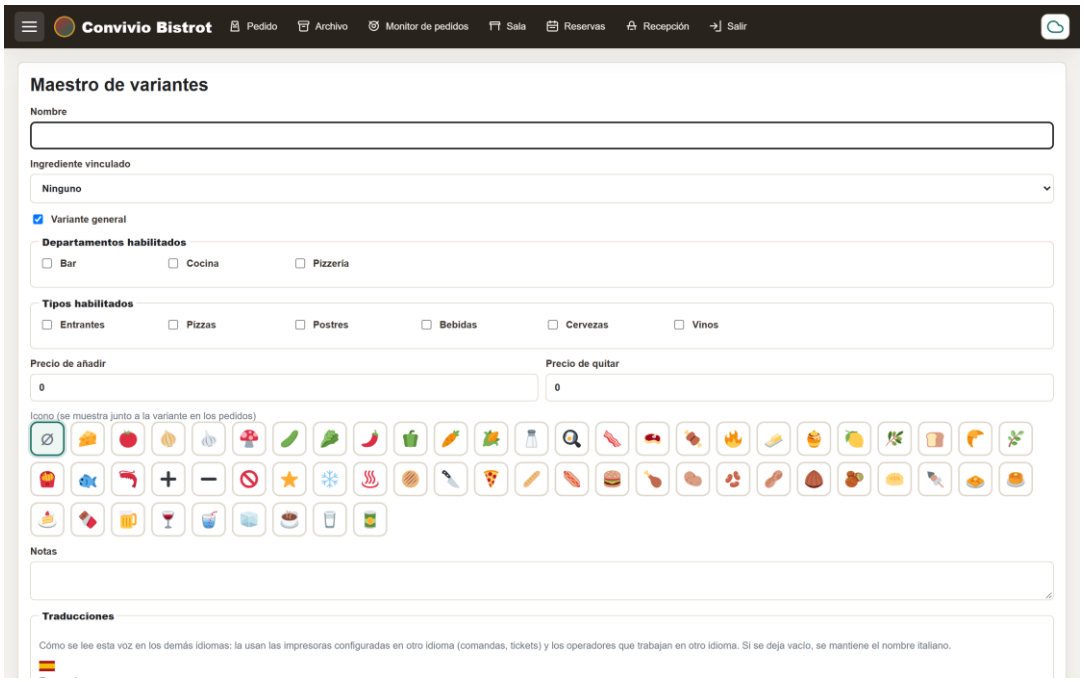


Figura 2 — Crear y ofrecer una variante

Impresoras e impresión

Para Windows estándar deje vacía la dirección si usa la impresora predeterminada o escriba su nombre exacto. Ethernet ESC POS suele usar el puerto 9100. En serie deben coincidir COM, velocidad, bits, paridad, parada y flujo.

Ejecute siempre Prueba en Impresoras. Configure diseños e idioma de impresión; el idioma de cocina es independiente del idioma del operador.

Pagos e impresora fiscal

Cree los tipos de pago e identifique el efectivo. Conecte el terminal de tarjetas cuando corresponda. Configure protocolo, dirección y tipos fiscales. Antes de abrir pruebe pedido, impresión, pago dividido y documento comercial.

Preparar los informes

En Operadores autorice Informes solo a los perfiles adecuados. Marque tarjetas, POS y otros cobros fuera del cajón como electrónicos en Tipos de pago; cree motivos de entrada y salida de Caja. Configure impresora e idioma del informe; para correo indique servicio y destinatarios en Configuración > Email. Haga un pedido de

prueba, calcule un informe Diario y concilie Total, Pendiente y Efectivo en caja con Archivo y Caja. Las fechas de informe son días naturales, independientes del corte de jornada.

Red HTTPS y uso sin conexión

En móviles use HTTPS, instale la CA y añada la aplicación a la pantalla de inicio. Las reservas abiertas previamente funcionan sin conexión y se sincronizan al volver la red. Revise el indicador de nube y la cola antes de apagar.

Prueba completa antes de abrir

Entre como operador normal y compruebe que ve solo sus funciones. Cree un pedido de prueba por cada modo activo: mesa, para llevar y bar. Revise cantidades, variantes, alérgenos, turnos y total.

Compruebe cada impresora y el idioma de cocina. Pruebe efectivo, tarjeta y pago dividido. Si la impresora fiscal está activa, revise resultado y archivo. Anule las pruebas según el procedimiento fiscal del local.

Pantallas de configuración

Negocios

Ruta: /attivita

Cree un archivo vacío, clone datos elegidos o importe un .db. Active el negocio correcto y compruebe su nombre en el menú.

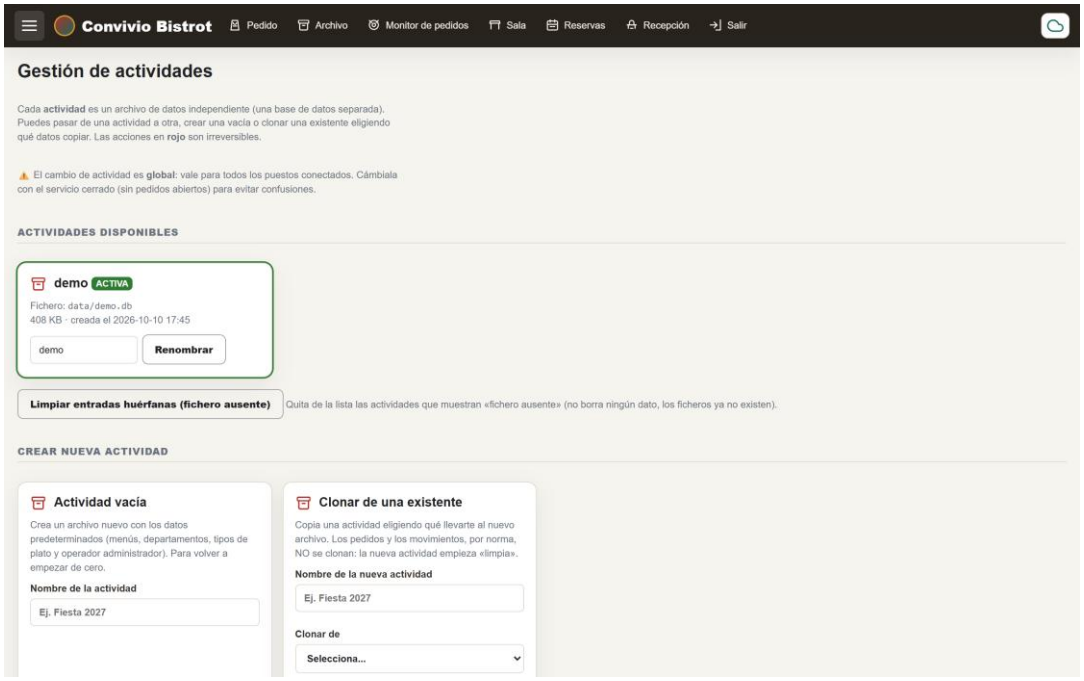


Figura 1 — Negocios

Ajustes generales

Ruta: /configurazione

Defina nombre, título, icono, tamaños táctiles, cuadrícula, jornada y actualización. Guarde y vuelva a abrir para comprobar.

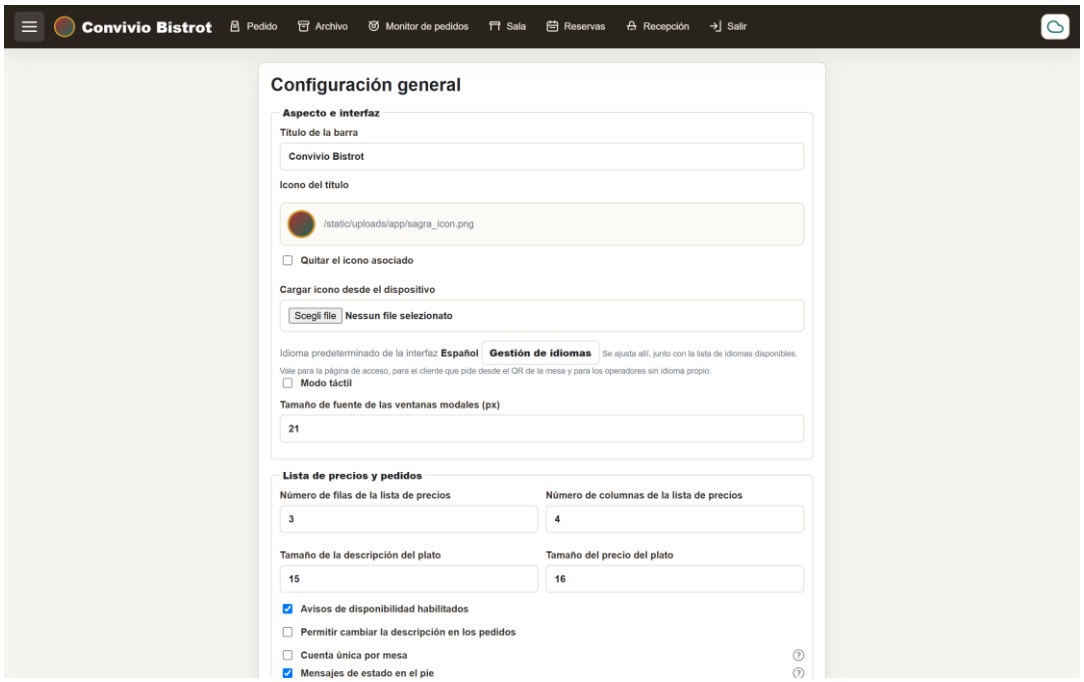


Figura 2 — Ajustes generales

Idiomas

Ruta: /multilingua

Active idiomas, elija el general y el de cada operador. Si utiliza traducción automática, revise los nombres pendientes.

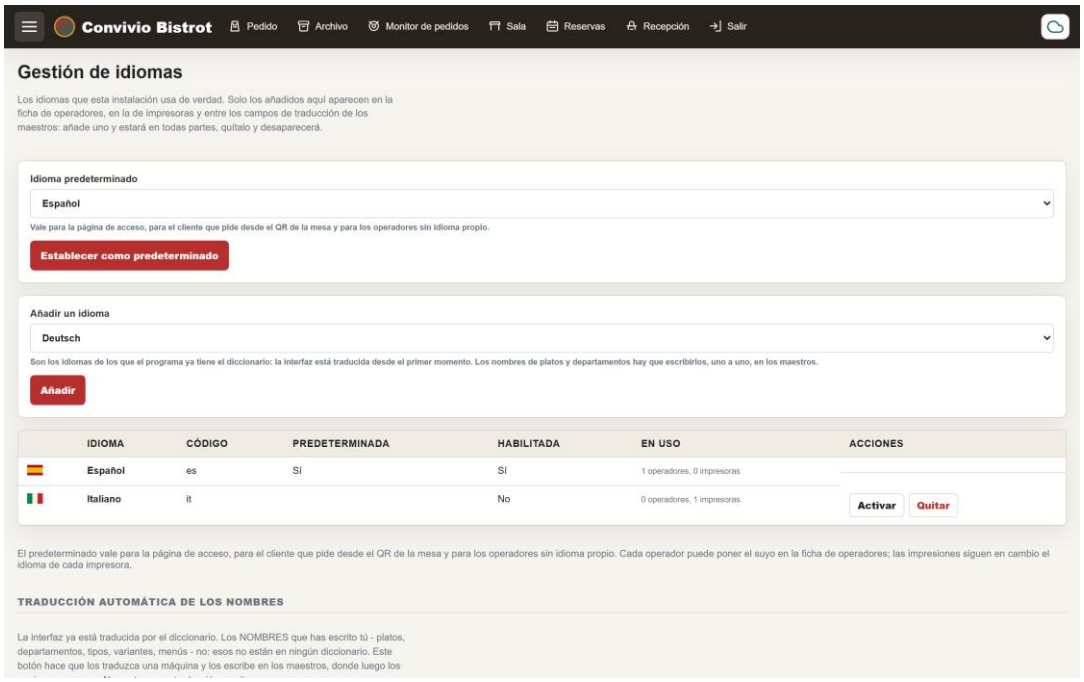


Figura 3 — Idiomas

Operadores y permisos

Ruta: /operatori

Cree una cuenta por persona con contraseña, idioma y permisos de pedidos, caja, sala y ajustes. Pruebe los accesos con una cuenta normal.

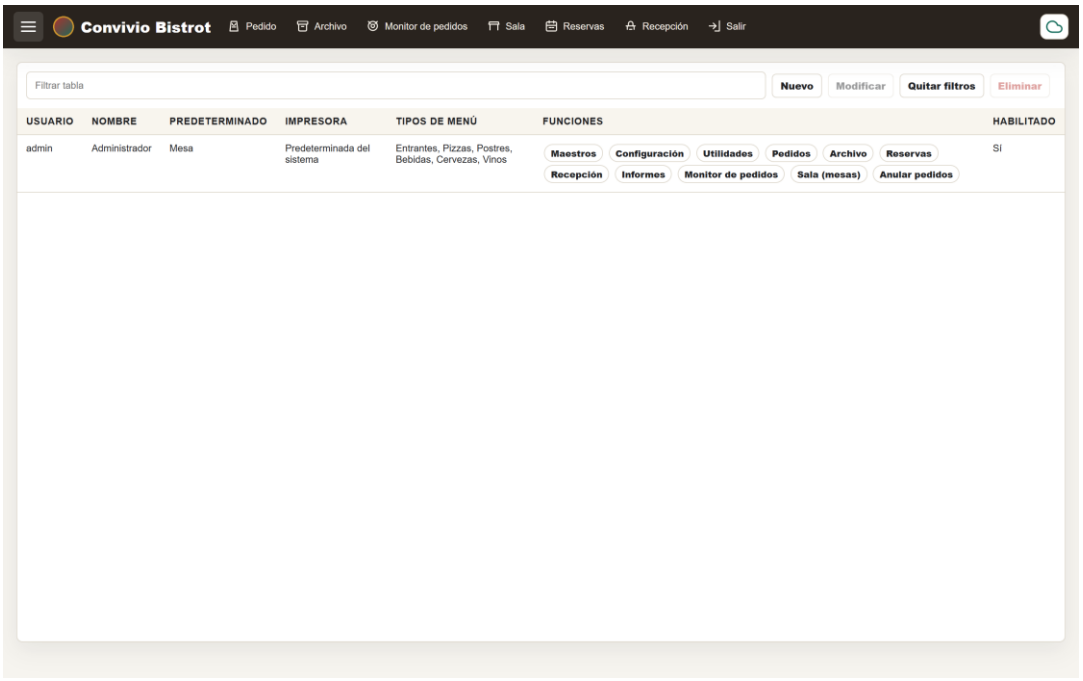


Figura 4 — Operadores y permisos

Clientes

Ruta: /clienti

Mantenga clientes para pedidos para llevar, reservas y recibos. Busque antes de crear para evitar duplicados.

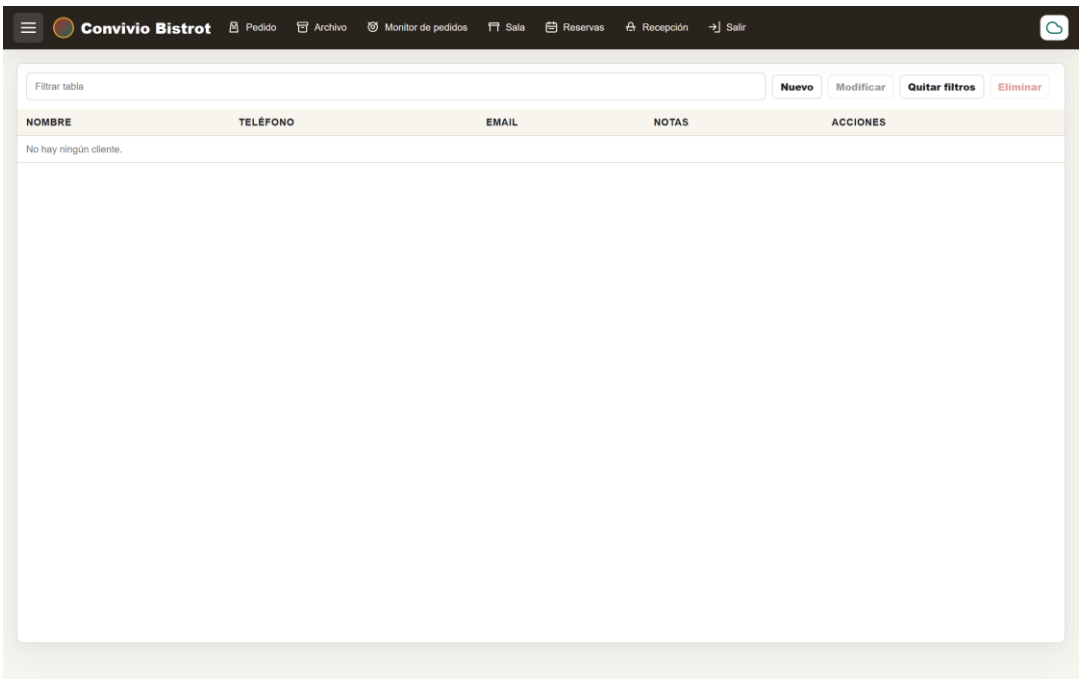


Figura 5 — Clientes

Salas y plano

Ruta: /sale

Cree salas y coloque mesas en el plano. Compare número, capacidad y posición con el local real.

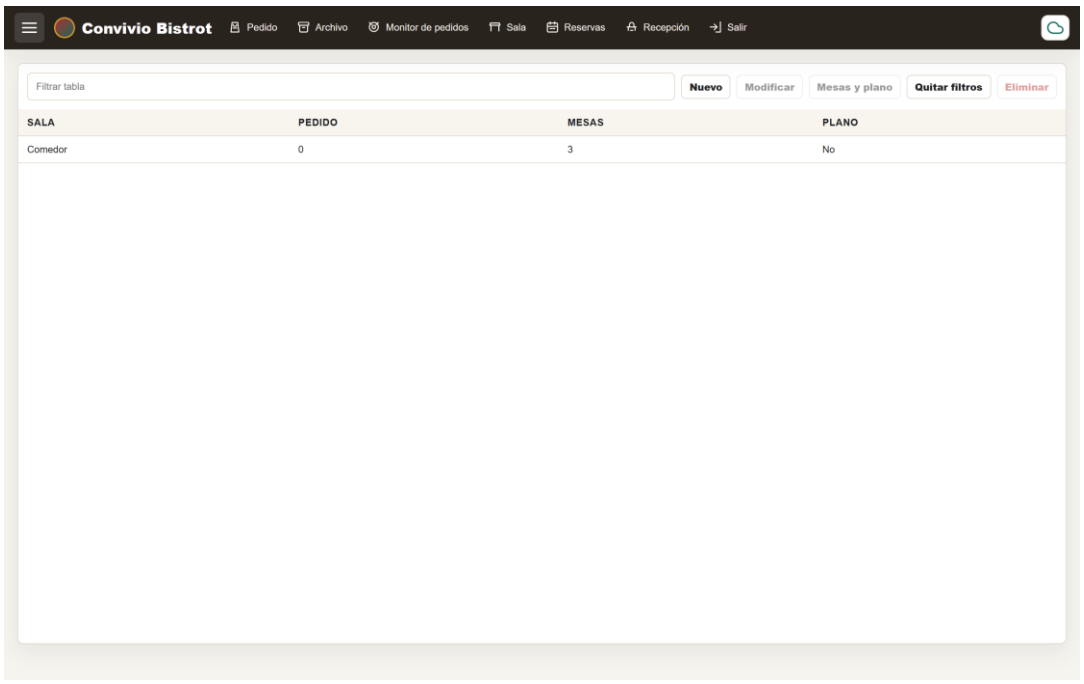


Figura 6 — Salas y plano

Mesas y QR

Ruta: /tavoli

Añada mesas una a una o por intervalo en Utilidades. Imprima y escanee un QR para probar pedidos de invitados.

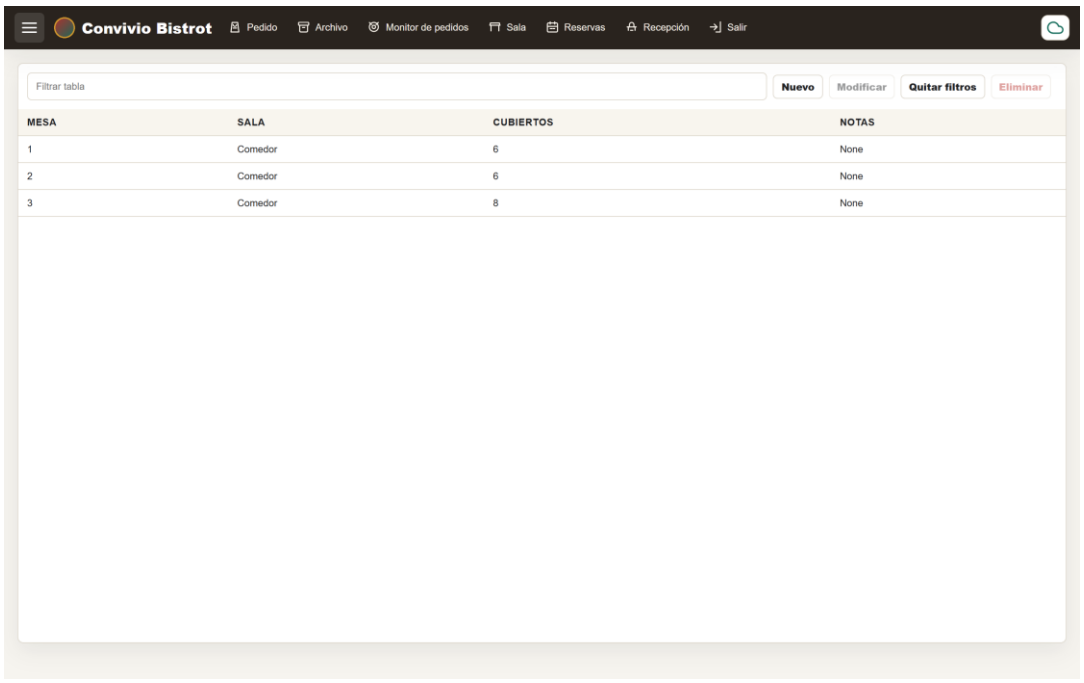


Figura 7 — Mesas y QR

Departamentos y tipos

Ruta: /reparti y /tipi-piatti

Defina departamentos de producción y categorías antes de los artículos. Compruebe impresora y departamento fiscal.

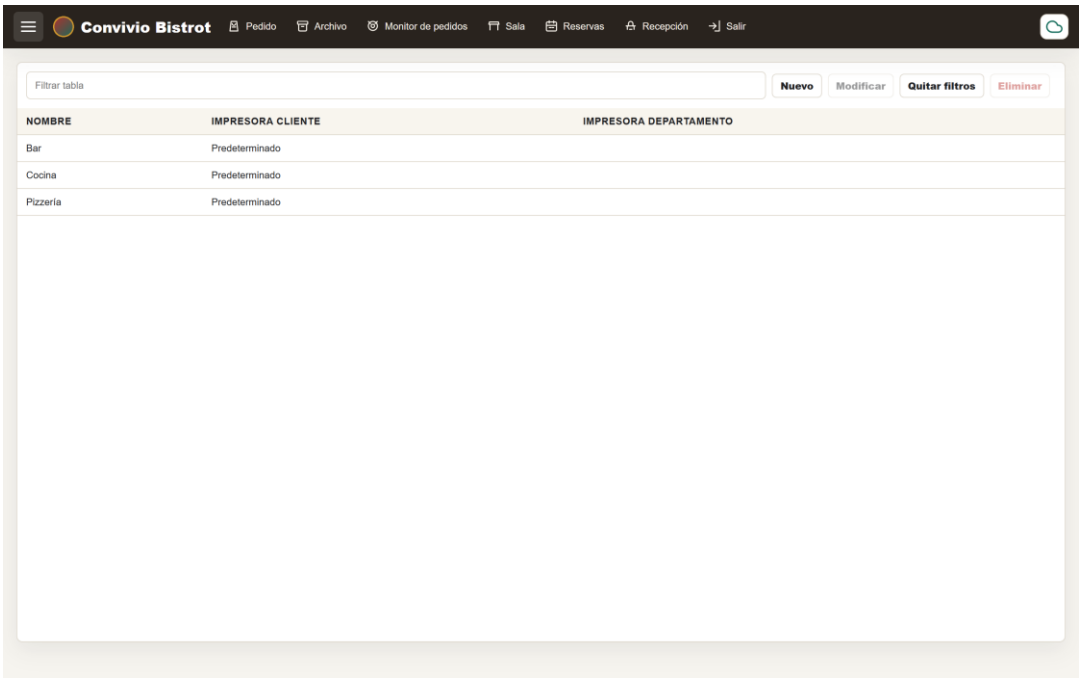


Figura 8 — Departamentos y tipos

Ingredientes recetas existencias

Ruta: /ingredienti

Cree ingredientes, unidades y stock y vincule recetas. Active y pruebe los avisos de existencias bajas.

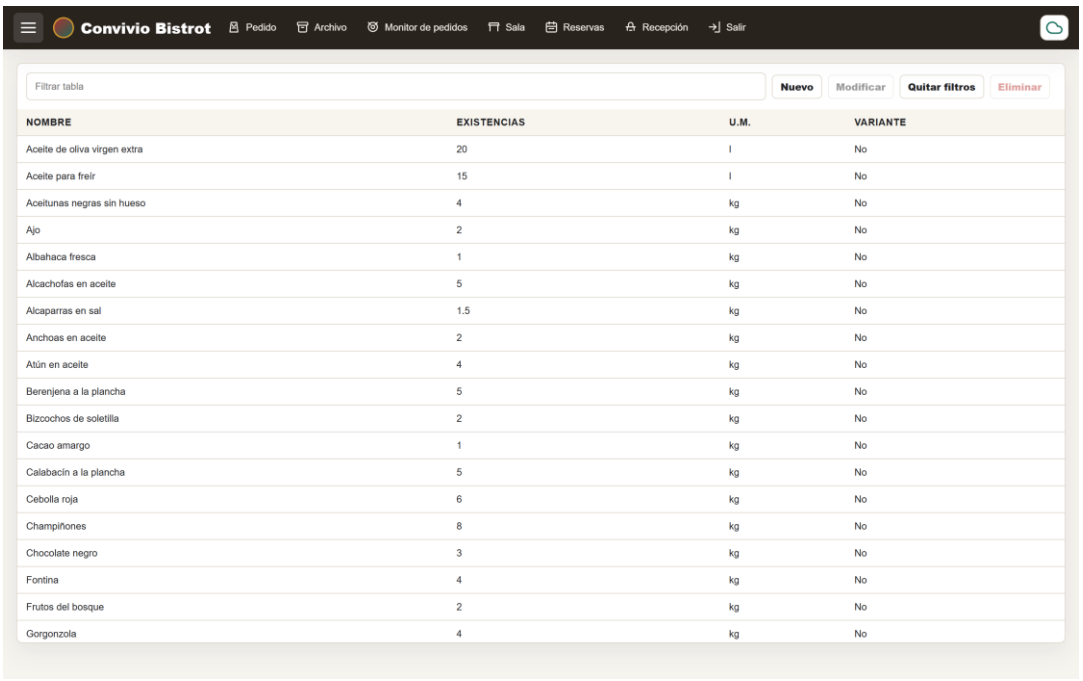


Figura 9 — Ingredientes recetas existencias

Alérgenos

Ruta: /allergeni

Declare alérgenos UE en ingredientes y platos. Compruebe los derivados en pedidos e impresiones.

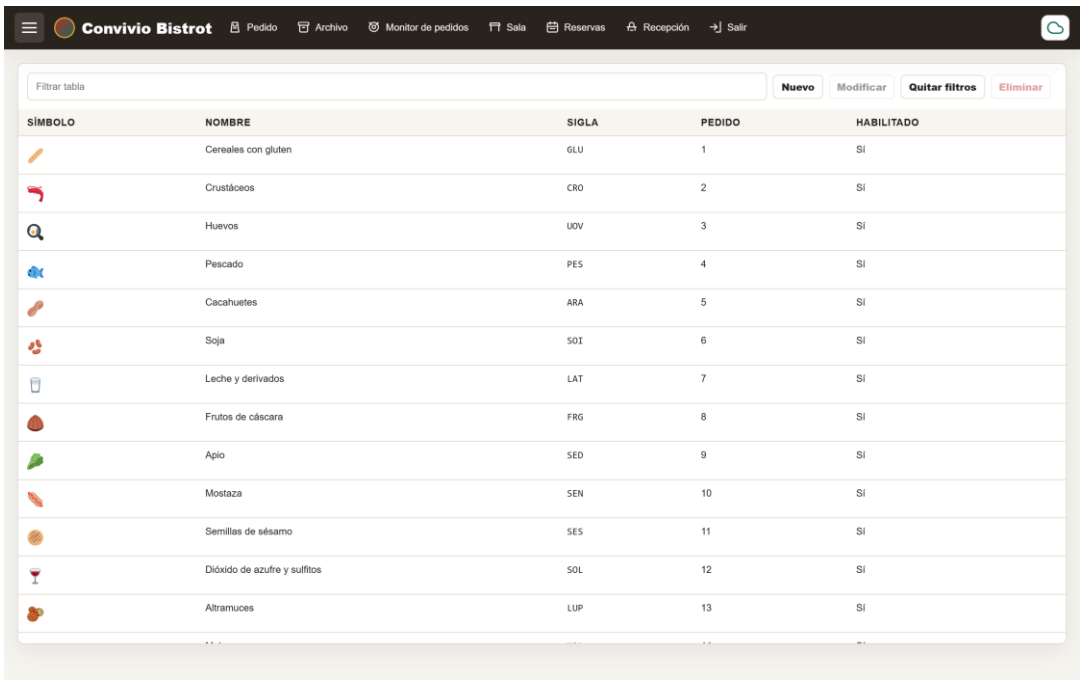


Figura 10 — Alérgenos

Platos y artículos

Ruta: /piatti

Introduzca nombre, precio, menú, departamento, IVA, imagen y disponibilidad. Pruebe composición, peso y código; copie platos similares.

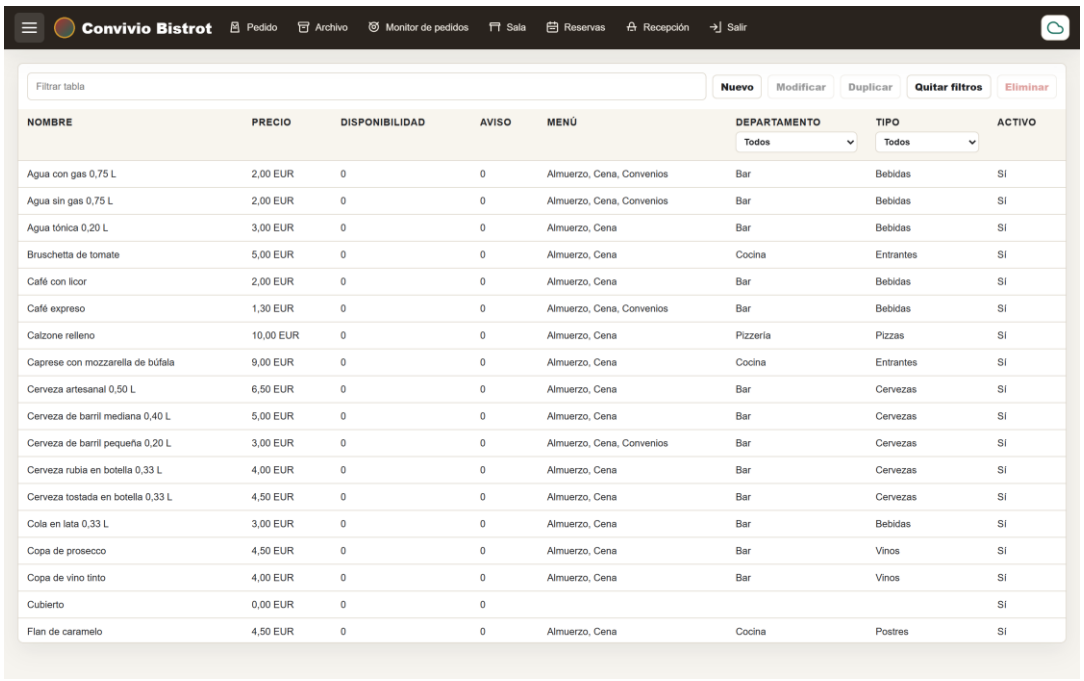


Figura 11 — Platos y artículos

Variantes y grupos

Ruta: /varianti y /gruppi-varianti

Defina opciones, suplementos y símbolos impresos. Asocie grupos a platos y pruebe pizza mitad y mitad.

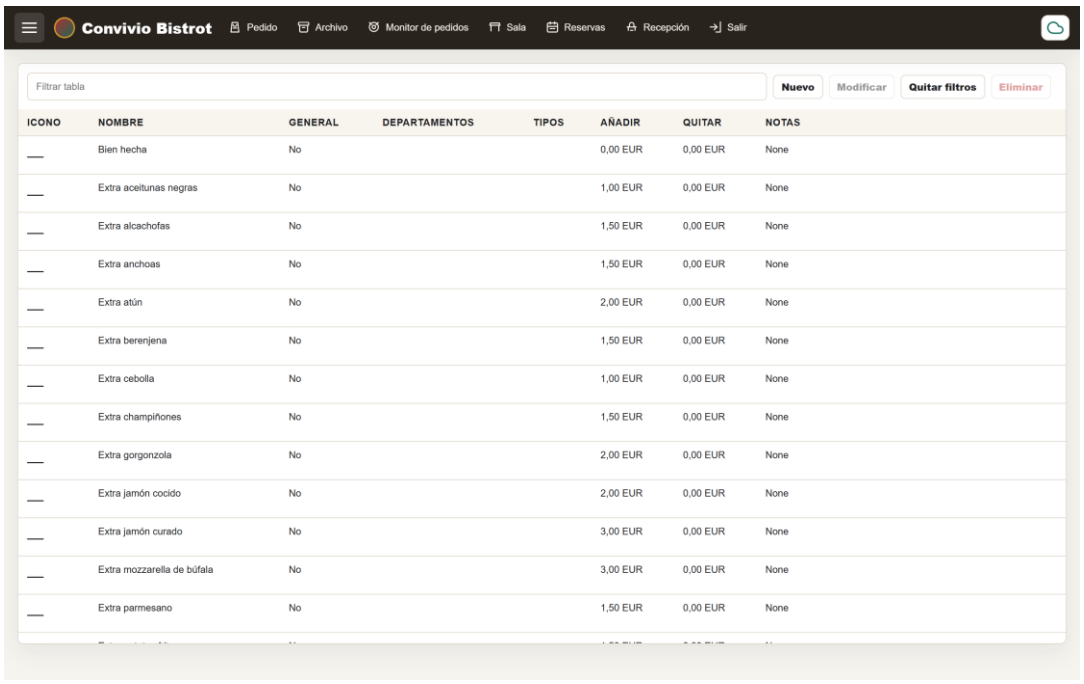


Figura 12 — Variantes y grupos

Modificadores

Ruta: /modificatori

Configure descuentos, suplementos y regalos. Revise visualización en pago, permisos y total.

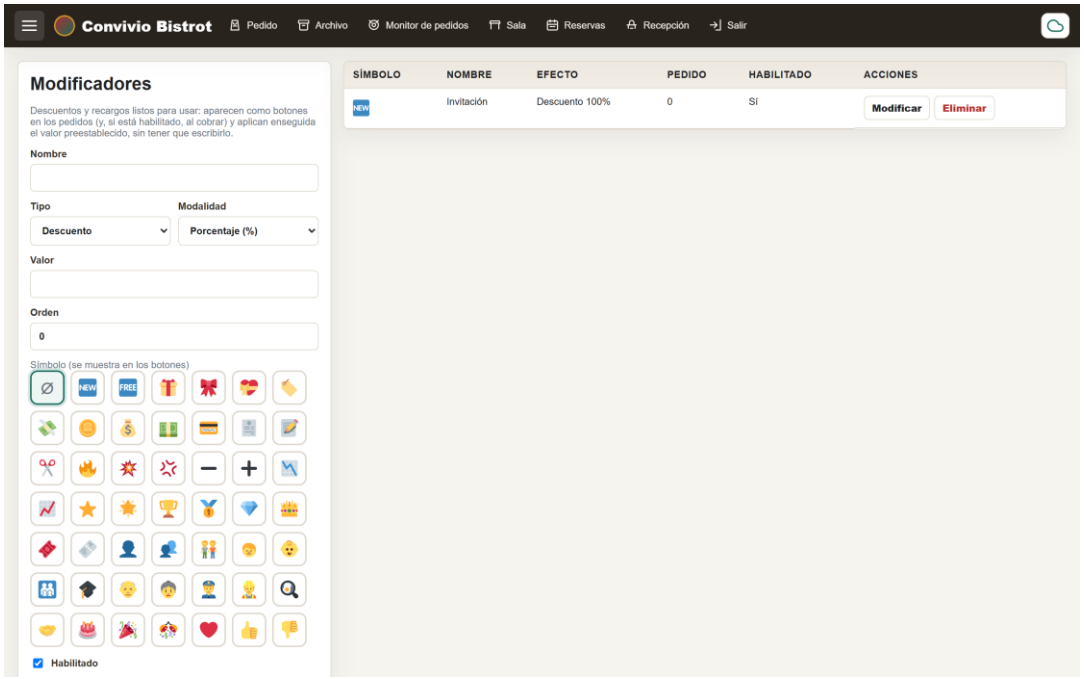


Figura 13 — Modificadores

Menús y precios

Ruta: /menu

Cree menús, active platos y asigne precios especiales. Compruebe filtro y visibilidad en Pedido.

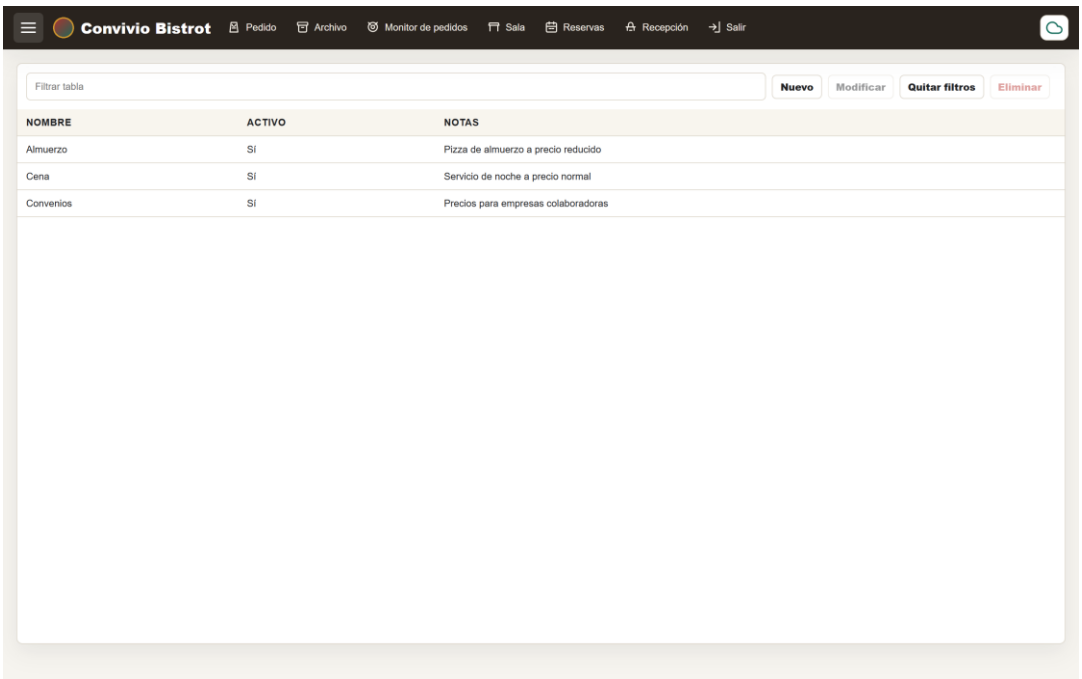


Figura 14 — Menús y precios

Modos de pedido

Ruta: /modalita-ordine

Defina para Mesa, Para llevar y Bar etiqueta, activación y campos obligatorios. Pruebe que se bloquean pedidos incompletos.

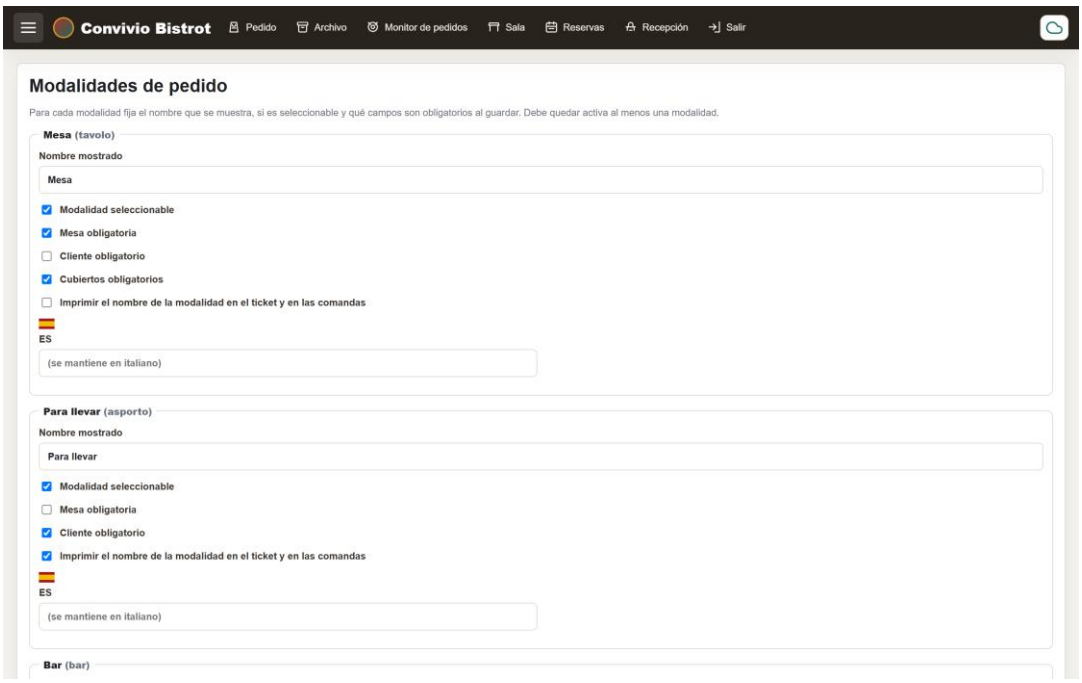


Figura 15 — Modos de pedido

Tipos de pago

Ruta: /tipi-pagamento

Configure efectivo y métodos electrónicos y cuándo cobrar. Pruebe anticipos, pagos divididos, saldo y cambio.

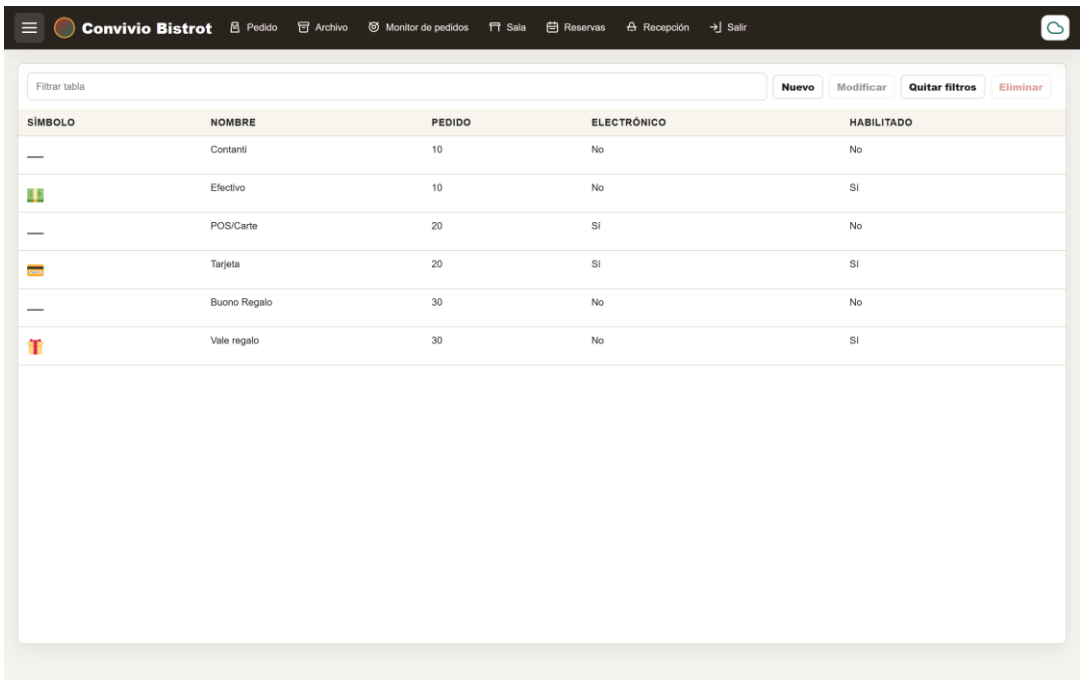


Figura 16 — Tipos de pago

Motivos de caja

Ruta: /causali-cassa

Cree motivos de entrada y salida. Compruebe su reflejo en informes.

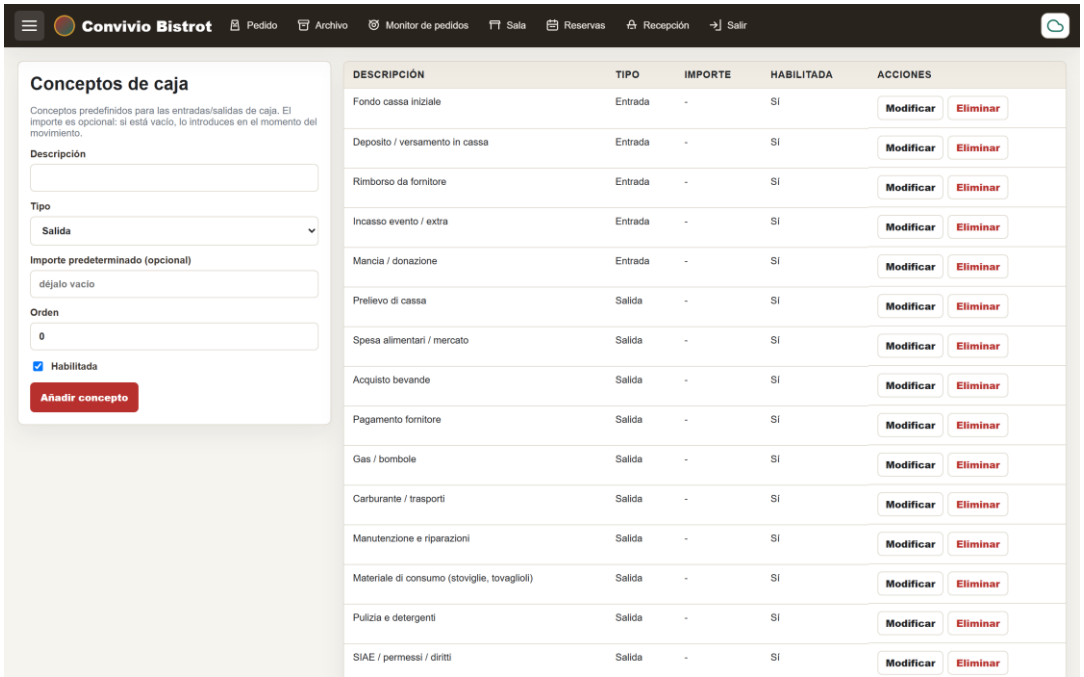


Figura 17 — Motivos de caja

Impresoras

Ruta: /stampanti

Configure Windows, Ethernet ESC/POS o serie con dirección y parámetros. Elija predeterminada y departamento y pruebe cada equipo.

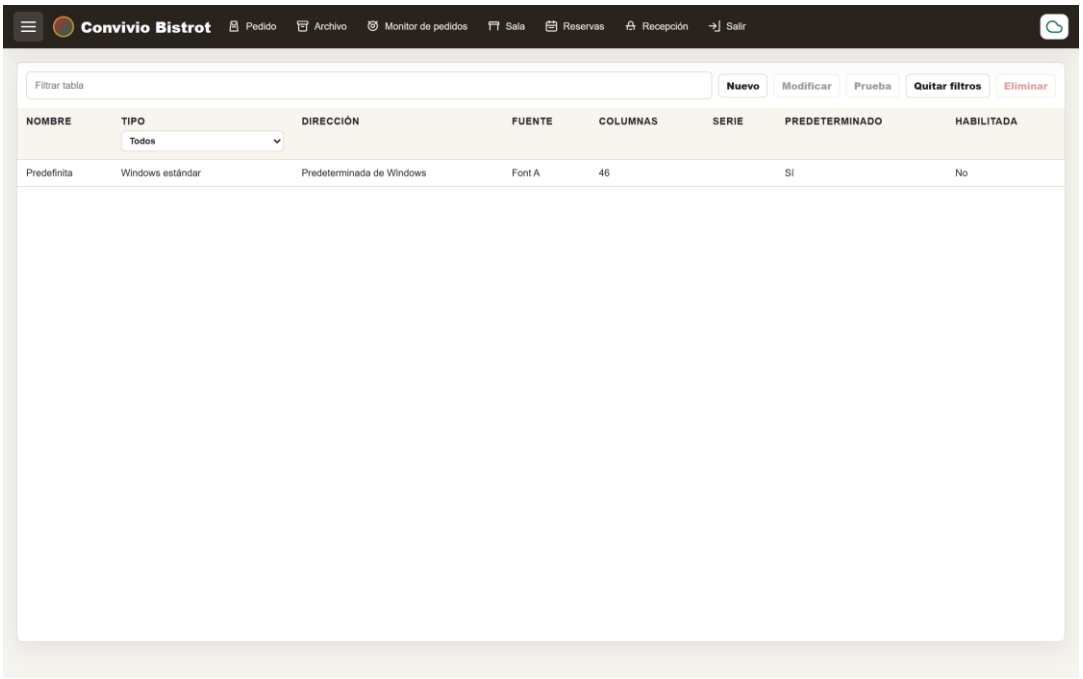


Figura 18 — Impresoras

Diseños de impresión

Ruta: /layout

Ordene campos e imágenes de comandas, cuentas y recibos. Compruebe vista previa e impresión real.

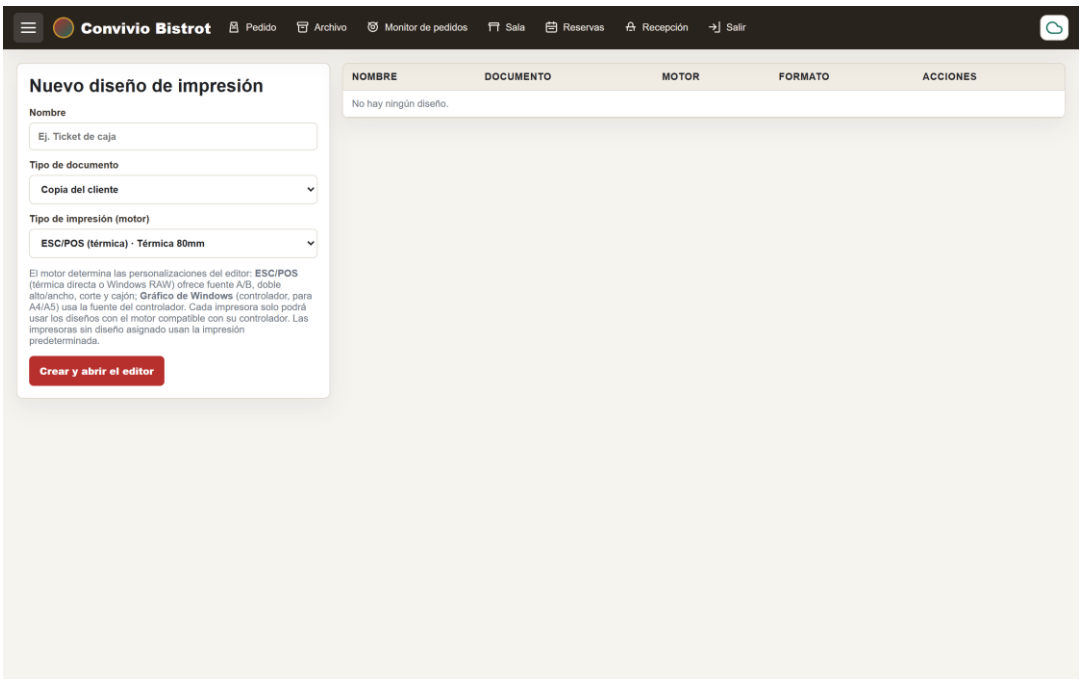


Figura 19 — Diseños de impresión

Lectores de códigos

Ruta: /lettori-barcode

Configure puerto serie y protocolo de cada lector. Pruebe artículo y etiquetas con precio o peso.

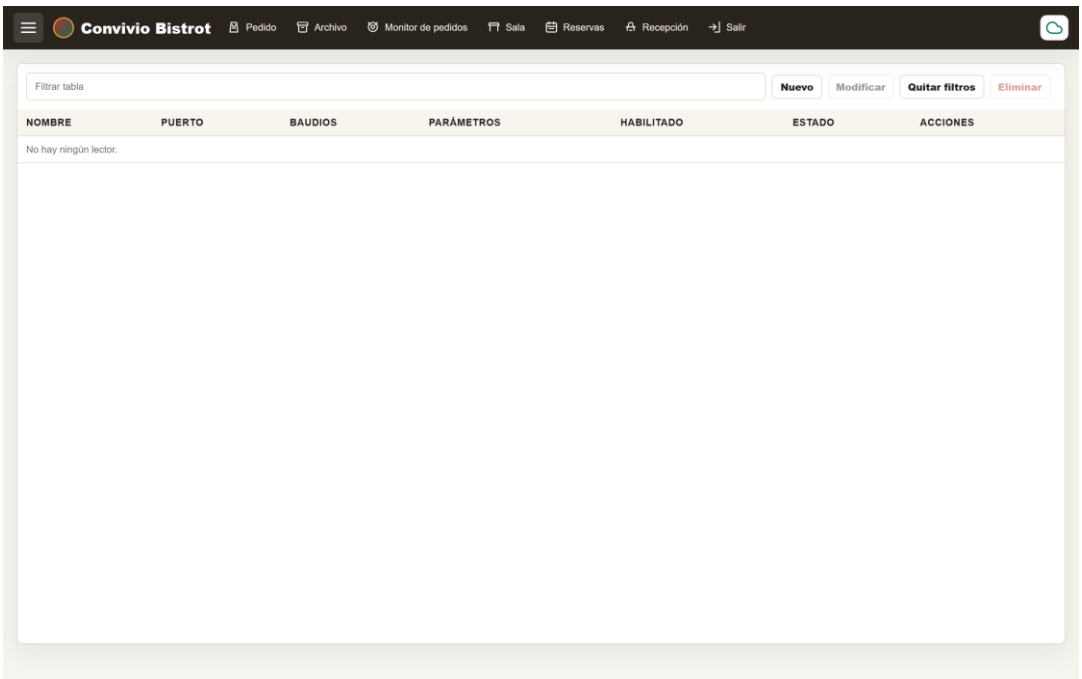


Figura 20 — Lectores de códigos

Balanzas

Ruta: /bilance

Configure puerto y parámetros y asocie artículos al peso. Verifique peso, tara y precio calculado.

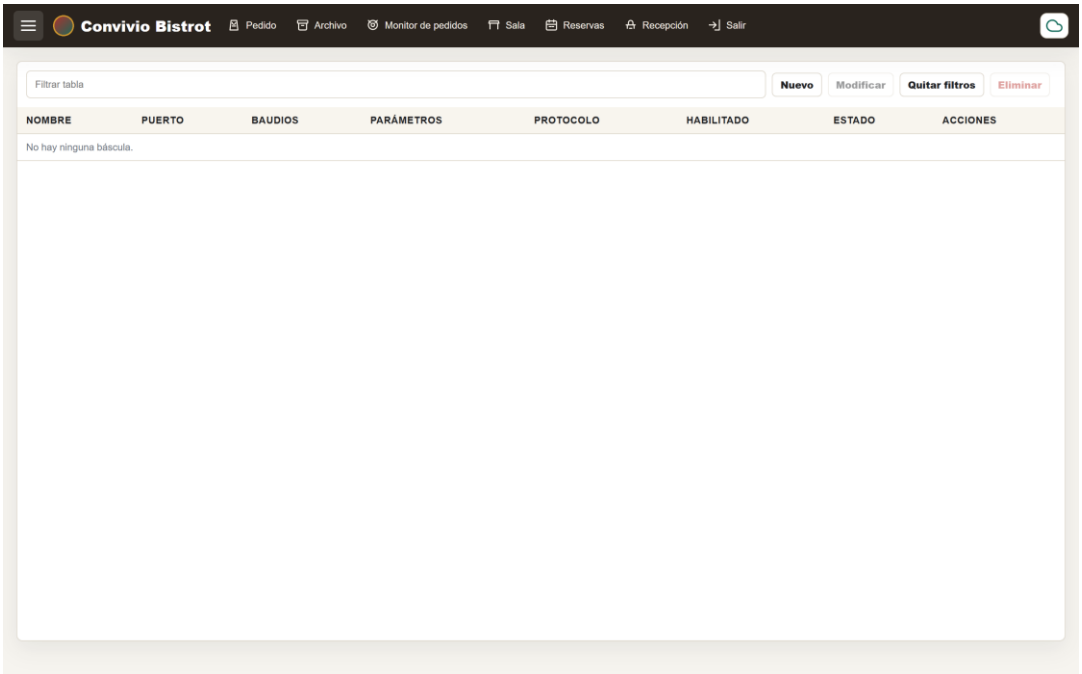


Figura 21 — Balanzas

Terminales POS

Ruta: /pos

Introduzca IP, puerto, ID terminal, ID caja y tiempo límite. Pruebe conexión y resultado del pago.

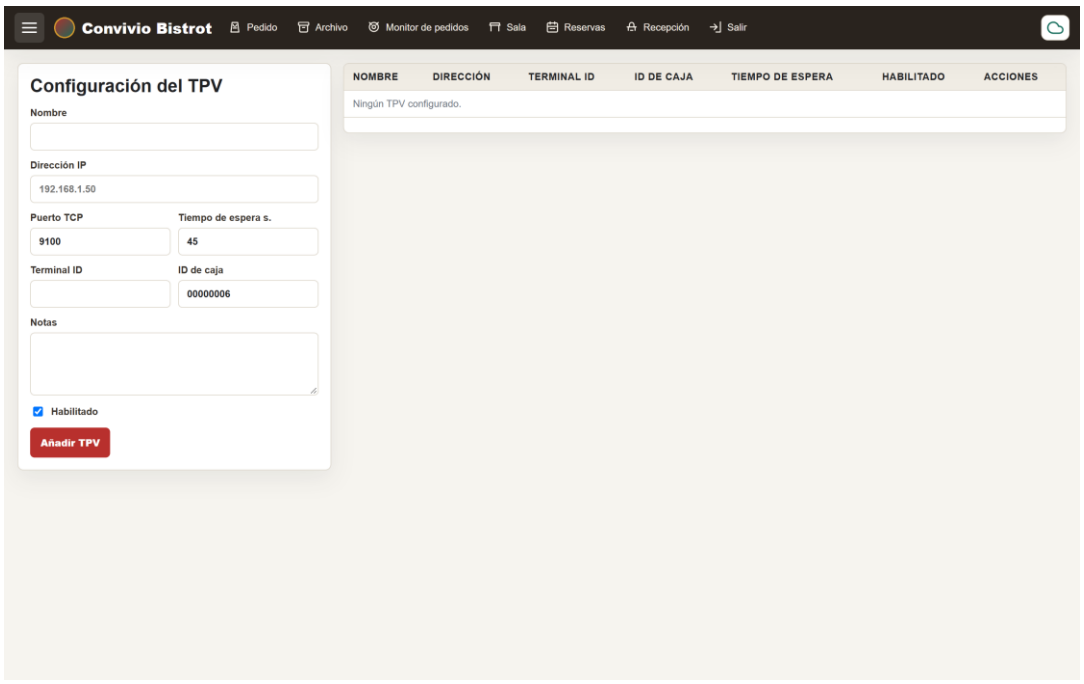


Figura 22 — Terminales POS

Impresora fiscal

Ruta: /configurazione-rt

Defina protocolo, conexión, departamento y precio. Asocie tipos impositivos y pruebe el documento con el técnico.

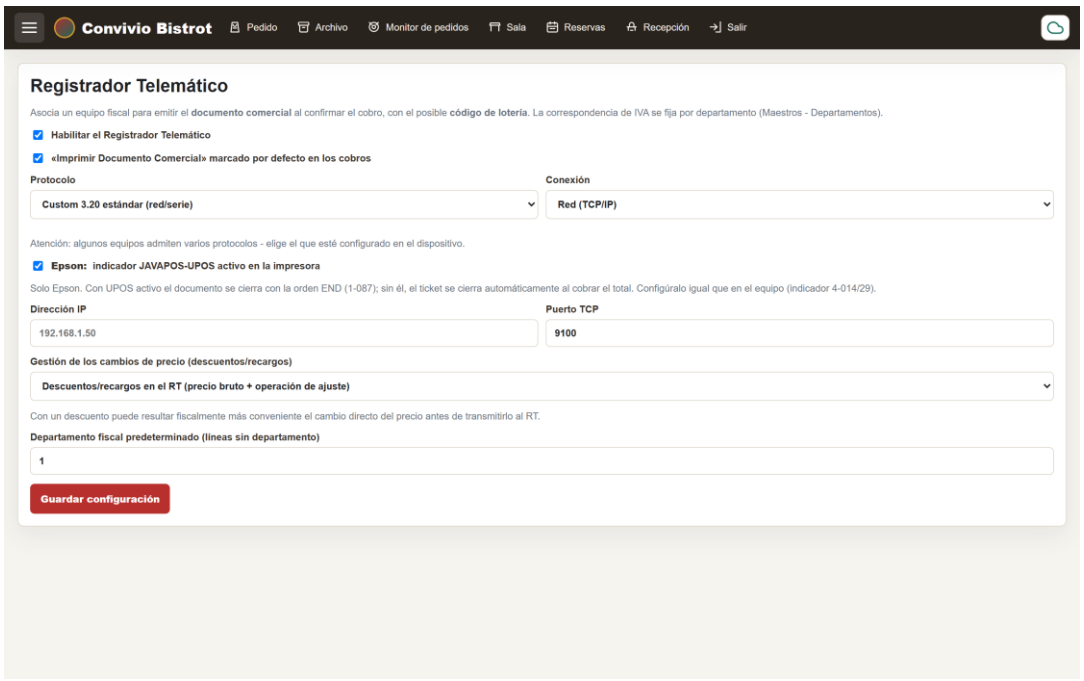


Figura 23 — Impresora fiscal

Email

Ruta: /configurazione-email

Configure envío de recibos e informes. Compruebe remitente y entrega con una prueba.

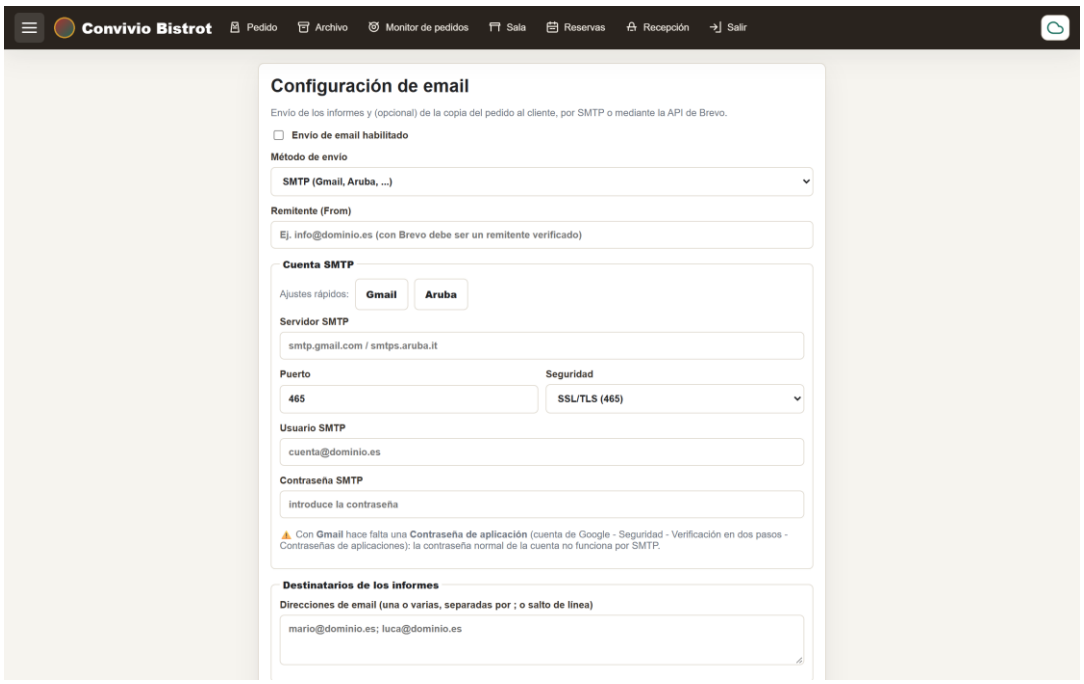


Figura 24 — Email

Pantalla de llamadas

Ruta: /configurazione

Active llamadas manuales o automáticas y acceso público si hace falta. Pruebe llamada y recogida en /display.



Figura 25 — Pantalla de llamadas

Importar exportar lista

Ruta: /listino

Exporte la plantilla Excel, rellene campos y compruebe vista previa y errores antes de importar. Haga una copia primero.

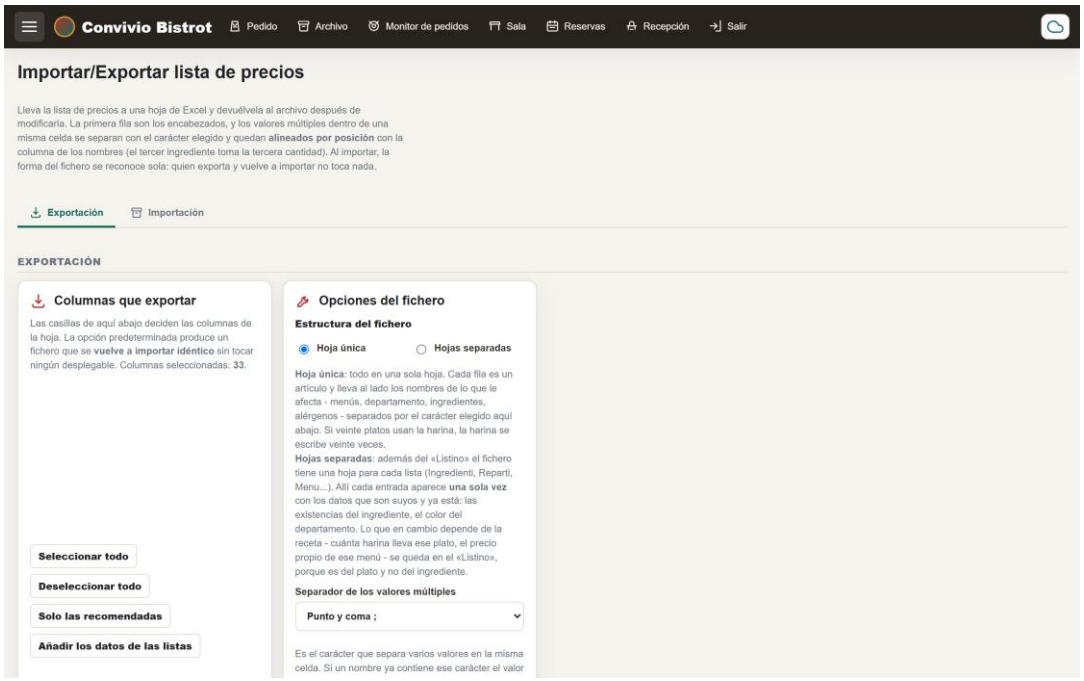


Figura 26 — Importar exportar lista

Utilidades y copia

Ruta: /utilita

Copie la base, consolide WAL, optimice imágenes o corrija stock negativo. Revise negocio y fechas antes de borrar.

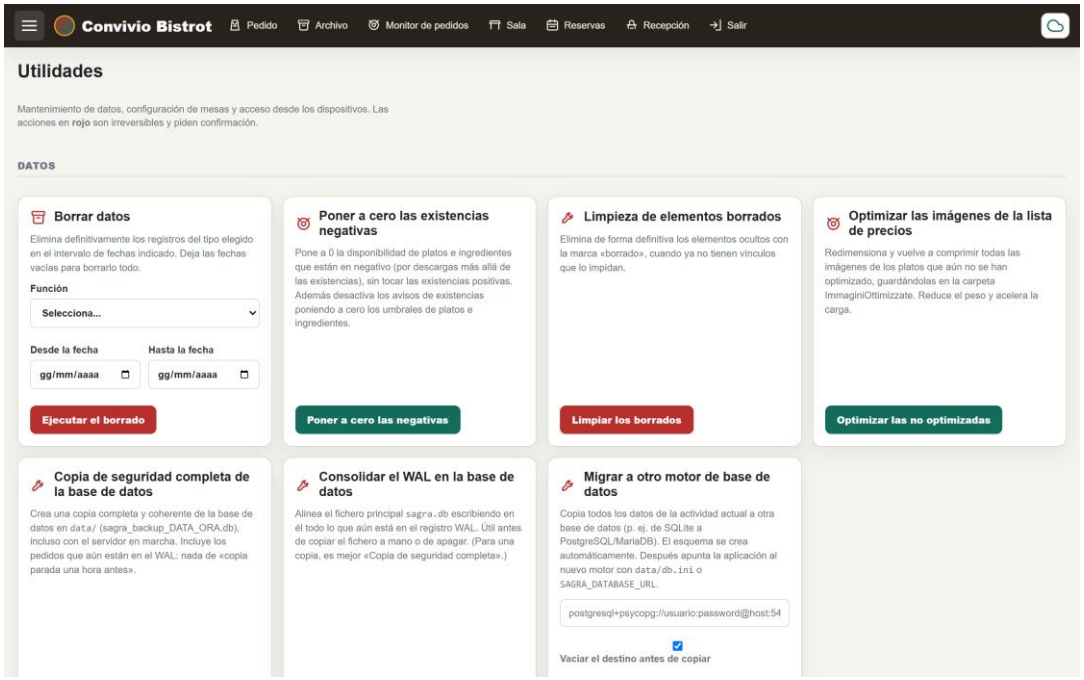


Figura 27 — Utilidades y copia

Imprimir QR de mesas

Ruta: /tavoli/stampa-qr

Elija encabezado, diseño y opciones Wi-Fi; abra la vista A4, imprima y compruebe con un móvil que cada código abra la mesa correcta.

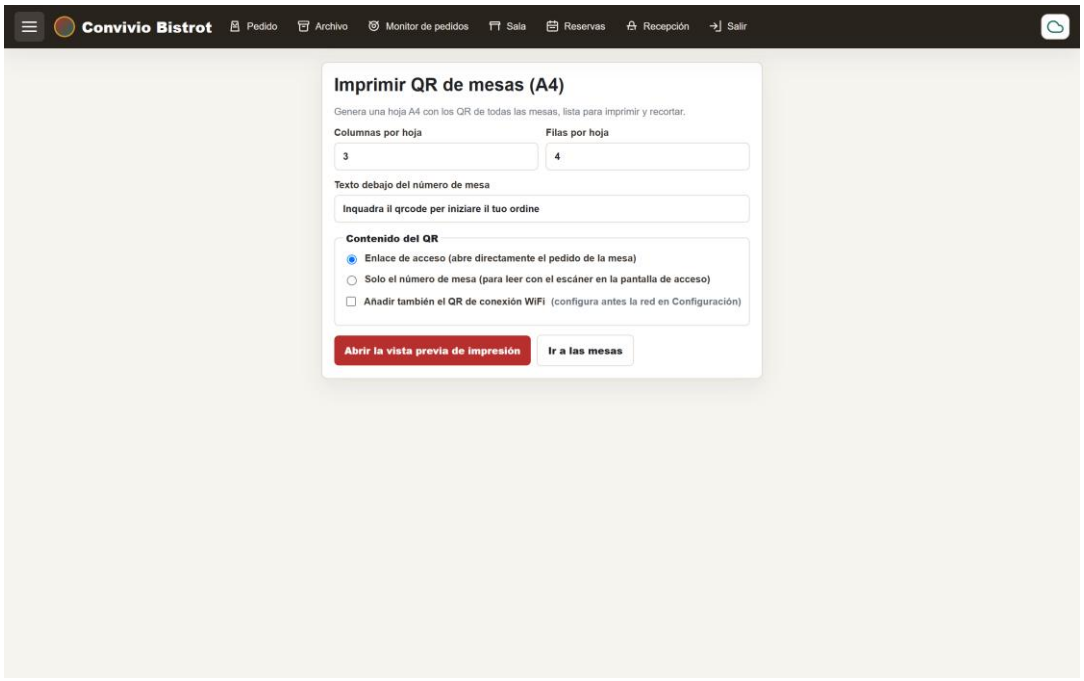


Figura 28 — Imprimir QR de mesas

Información

Ruta: /informazioni

Consulte versión, créditos y atribuciones. Indique la versión exacta al soporte al comunicar un fallo.

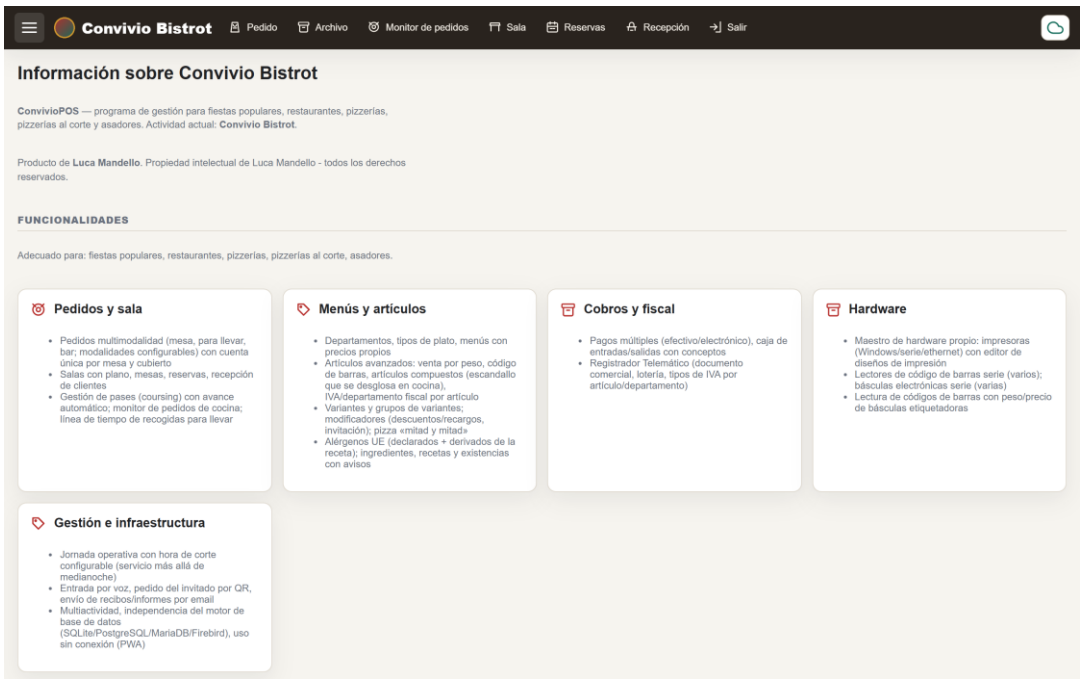


Figura 29 — Información

Migración de base

Ruta: Launcher > Migrazione

Detenga el servidor y cree una copia recuperable. En Migrazione del lanzador elija origen y destino y pruebe la conexión. 'Svuota la destinazione' borra los datos de destino: revise la casilla antes de iniciar. Después compare registros, acceso e impresión antes de cambiar el motor.

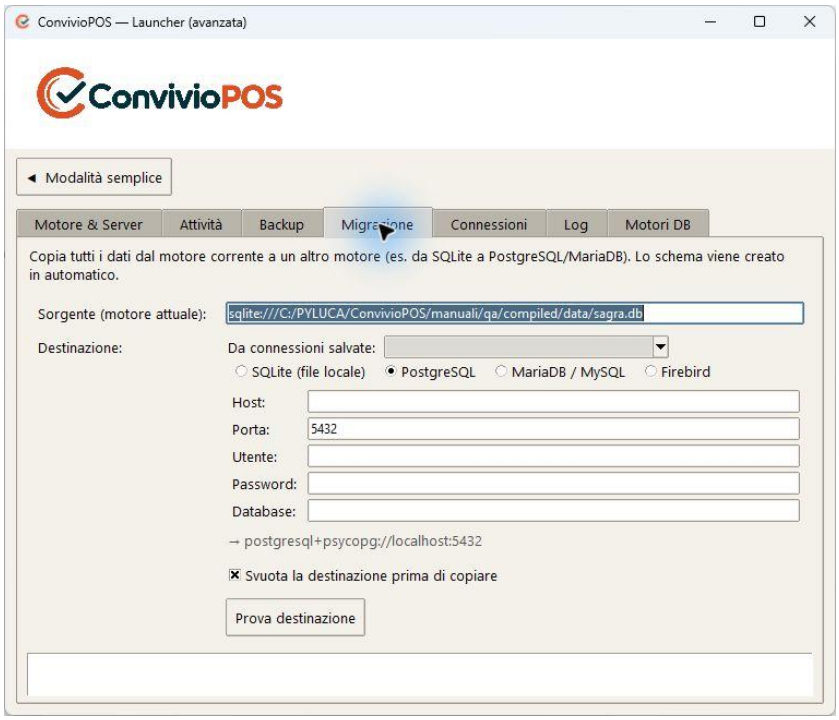


Figura 30 — Migración de base

Procedimientos avanzados

Tarifas ilustradas e imágenes de platos

Un catálogo reconocible agiliza la entrada de artículos. La imagen pertenece al plato; el menú define visibilidad y precios propios.

1. Abra Platos y edite un artículo. Elija una imagen de la categoría adecuada de la biblioteca o cargue una fotografía del local.
2. Puede asociar varias imágenes. El índice principal 0 selecciona la primera. Revise la vista previa y guarde.
3. Asigne menús y precios específicos en el plato. Vuelva a Pedido, elija menú y tipo, y compruebe imagen, visibilidad y precio.



Tarifas ilustradas e imágenes de platos

Comprobar el resultado Un precio base de 7,00 EUR y otro de almuerzo de 6,00 EUR deben mostrar 6,00 EUR con ese menú. Cambiar el precio de una línea no modifica la tarifa.

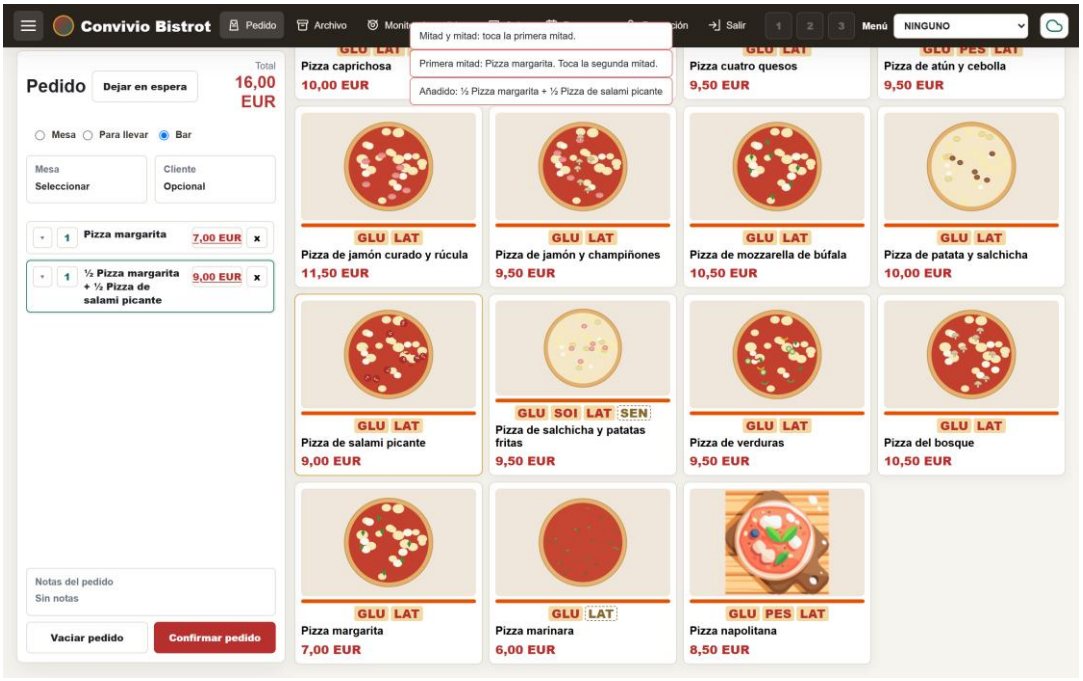
Pizza mitad y mitad

Combine dos sabores en una sola línea de venta manteniendo identificables ambas preparaciones.

1. Active la venta por mitades en ambos platos. En Configuración elija precio mayor, media o suma.

2. Abra la categoría pizza en Pedido, pulse ½+½ y elija los sabores. Compruebe descripción y precio propuesto.

3. Añada variantes y notas, revise cantidad y confirme. El precio manual de la línea es unitario y afecta solo a este pedido.



Pizza mitad y mitad

Comprobar el resultado Sabores a 7,00 y 9,00 EUR dan 9,00, 8,00 o 16,00 EUR según la regla, antes de suplementos. Dos pizzas con precio unitario corregido a 5,00 EUR totalizan 10,00 EUR.

Venta por peso y códigos de barras

Use una tarifa por unidad para productos de gastronomía o pizza al peso. El código puede identificar el artículo o contener peso o precio.

1. Active venta por peso, elija unidad e indique tarifa, por ejemplo 12,00 EUR/kg. Configure la báscula serie si se utiliza.
2. Añada el plato y escriba el peso o recíbalo de la báscula. Revise unidad, tara y lectura; la falta de peso bloquea la entrada normal en caja.
3. Asigne un código único al artículo. Para etiquetas con peso o precio configure el formato en Configuración y pruebe una etiqueta conocida.



Venta por peso y códigos de barras

Comprobar el resultado 0,350 kg a 12,00 EUR/kg cuestan 4,20 EUR. El peso debe aparecer también en la impresión. Distinga tarifa por kg y precio por pieza.

Artículos compuestos y producción

Venda un menú como un artículo y envíe sus componentes a los departamentos correspondientes.

1. Cree los componentes con departamento, impresora y existencias. Cree después el artículo compuesto y active su opción.
2. Abra Componentes, elija artículos y cantidades por unidad vendida, por ejemplo una pizza y dos bebidas. Revise el precio de venta.
3. Realice un pedido de prueba. Compruebe documento del cliente, comandas por departamento y variaciones de existencias.



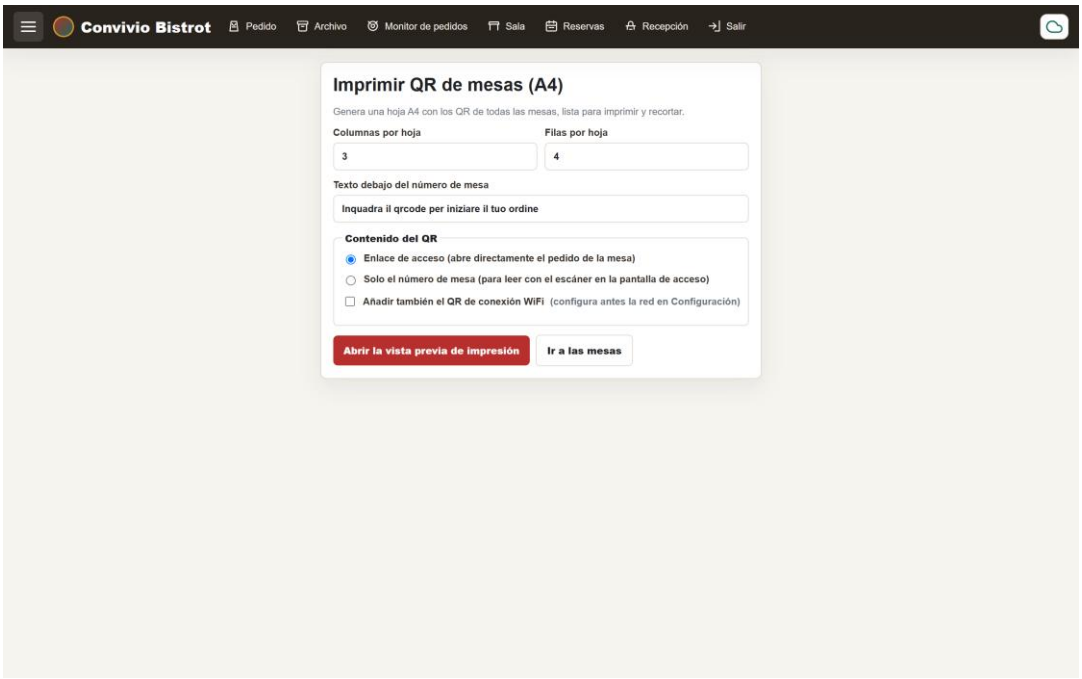
Artículos compuestos y producción

Comprobar el resultado El cliente ve una línea al precio del compuesto. La producción recibe los componentes por departamento y el stock se descuenta según las cantidades definidas.

QR de mesas y pedidos de clientes

El QR vincula el teléfono con la mesa correcta. El teléfono debe poder acceder al servidor del local.

1. Configure salas y mesas. Abra Imprimir QR de mesas, elija título y diseño e incluya Wi-Fi de invitados si procede.
2. Abra la vista previa A4 e imprima. Escanee el código con un teléfono en la red del local y compruebe el número de mesa.
3. Revise menús, precios y campos obligatorios. Envíe un pedido de prueba y compruebe archivo y monitor de producción.



QR de mesas y pedidos de clientes

Comprobar el resultado El código de la mesa 3 debe abrir la mesa 3. Un QR con 127.0.0.1 no conecta el teléfono al PC; use la dirección de red del servidor.

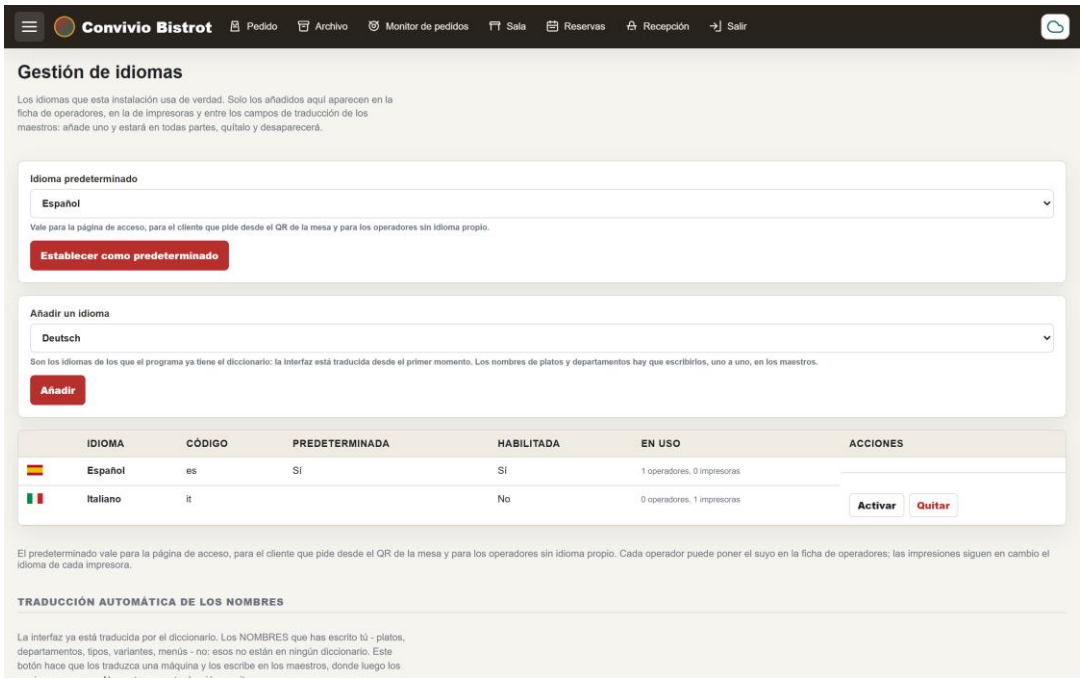
Dos idiomas independientes

El idioma del operador y el de la impresora son independientes; caja y cocina pueden trabajar en idiomas distintos.

1. Active los idiomas necesarios y elija el predeterminado. Asigne el idioma de interfaz a cada operador.

2. Elija el idioma de cada impresora y complete traducciones de platos y registros impresos.

3. Pruebe el mismo pedido con dos operadores e impresoras. Revise la traducción automática; conserva las traducciones existentes y completa las que faltan.



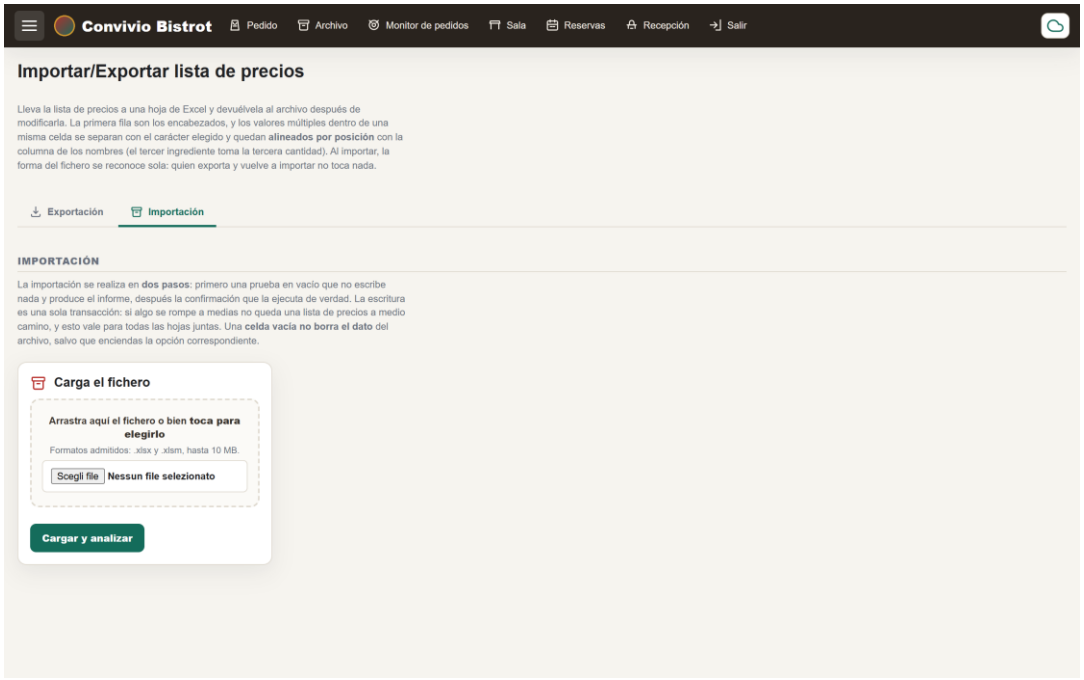
Dos idiomas independientes

Comprobar el resultado Cambiar el idioma de cocina no cambia la interfaz de caja. Las traducciones ausentes pueden usar el nombre original; revíselas antes del servicio.

Importar una tarifa Excel con control

Actualice el catálogo entero o campos seleccionados tras una vista previa.

1. Cree una copia. Exporte una plantilla de hoja única o de hojas separadas. Mantenga alineados nombres, cantidades y precios de elementos vinculados.
2. Cargue el archivo, elija hoja y fila de encabezados y revise las columnas. Defina clave de correspondencia y reglas para artículos ausentes, celdas vacías y nuevos registros.
3. Ejecute la vista previa y lea errores, altas y cambios. Las celdas vacías conservan valores salvo la opción de borrado. Confirme tras revisar y compruebe artículos y precios de menú.



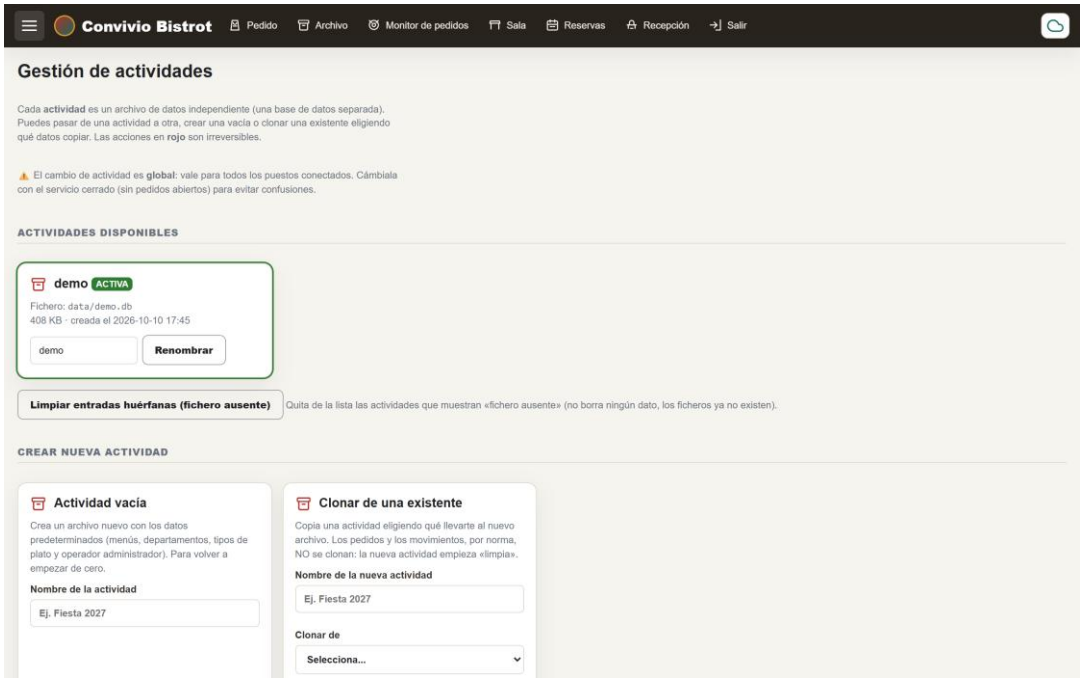
Importar una tarifa Excel con control

Comprobar el resultado La confirmación aplica las hojas elegidas en una transacción; la vista previa no altera el catálogo. Revise de nuevo las columnas al cambiar de hoja.

Importar un archivo con sus imágenes

Transfiera un negocio y recupere los enlaces a imágenes del catálogo.

1. En Negocios cargue un archivo ConvivioPOS .db procedente de una copia completa, no una copia durante una escritura SQLite.
2. Si faltan imágenes locales indique la carpeta de origen. La revinculación es opcional e informa de imágenes encontradas y ausentes.
3. Lea el resultado, active el negocio correcto y revise nombre, operadores, catálogo e imágenes. Conserve la copia inicial hasta completar la prueba.



Importar un archivo con sus imágenes

Comprobar el resultado Cargar no selecciona automáticamente el negocio. Un .db genérico no es un archivo ConvivioPOS; cambie de motor mediante Migración del lanzador.

Licencia y avisos

ConvivioPOS es software propietario gratuito de Luca Mandello, proporcionado TAL CUAL (AS IS). La licencia incluye ausencia de garantías, limitaciones de responsabilidad por pérdida de datos, ingresos y fallos, e indemnidad para determinadas reclamaciones de terceros derivadas de conductas del usuario. Las cláusulas se aplican dentro de la ley y no excluyen dolo, culpa grave ni derechos imperativos. Consulta la EULA completa en la carpeta legal y en Licencia y avisos. Las donaciones son voluntarias, sin funciones, asistencia u otras contraprestaciones.

La licencia se acepta una sola vez durante la instalación, junto con la aprobación específica de las cláusulas 5 y 6.

Obligaciones fiscales

ConvivioPOS es un software de gestión operativa de pedidos y organización interna. No es una caja fiscal ni un registro telemático italiano certificado y no sustituye las obligaciones fiscales ni el registro y la transmisión electrónica de ingresos exigidos por la ley. Las integraciones requieren dispositivos conformes, configuración y comprobaciones por el operador y, cuando sea necesario, un técnico autorizado.

Dispositivos externos

Antes del uso durante el servicio, prueba las impresoras, los registros telemáticos y otros dispositivos. La conexión por sí sola no garantiza compatibilidad, conformidad ni la emisión y transmisión efectiva de documentos fiscales.

Venta por peso

Los pesos y los importes calculados por ConvivioPOS son datos de gestión. Para la venta por peso, utiliza instrumentos aptos para uso comercial con las verificaciones metrológicas exigidas. Comprueba las unidades, la tara, el precio por kg y el peso transmitido. El software no certifica la balanza ni sus mediciones.

Informes de gestión

Los informes y las estadísticas son cálculos de gestión, incluso cuando se envían por email. No son documentos fiscales, contabilidad certificada ni conservación legal de documentos. Contrasta los datos con los documentos y sistemas oficiales y conserva copias de seguridad de las bases de datos.

Ingredientes y alérgenos

Los ingredientes, alérgenos y traducciones dependen de los datos introducidos por el operador. Comprueba recetas, contaminaciones cruzadas e información al cliente: el software no sustituye los controles y obligaciones del operador alimentario.