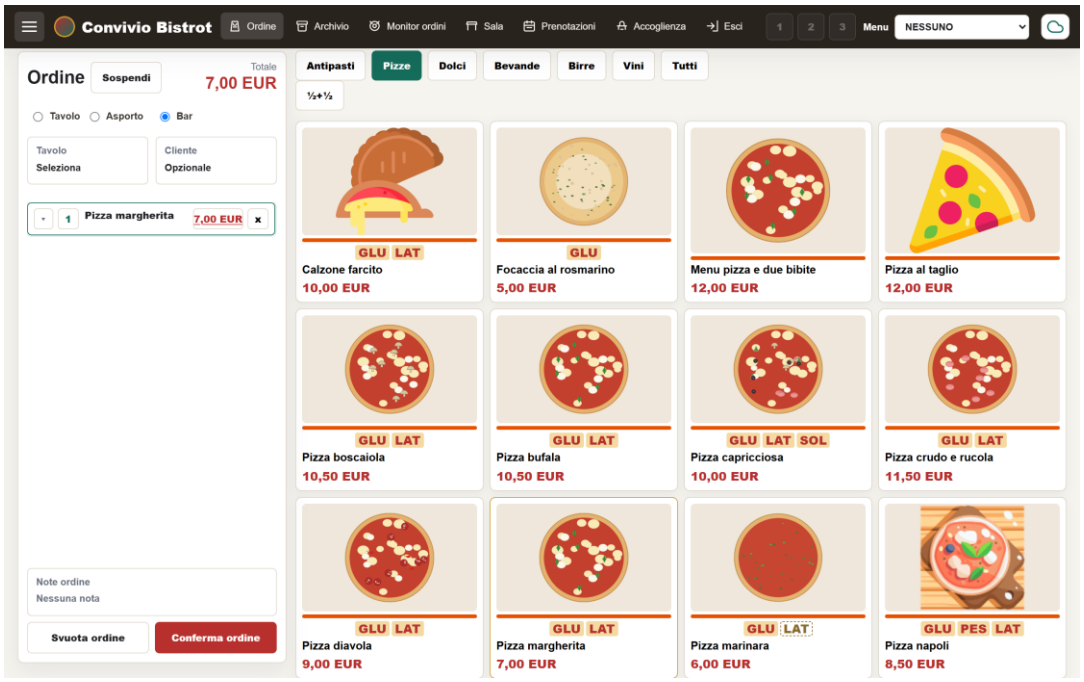
Guida rapida

ConvivioPOS | Edizione 2026 | Aggiornato 14/10/2026

In circa dieci minuti puoi accedere, scegliere la modalità di servizio, comporre un ordine e completarlo. Le schermate mostrano una configurazione dimostrativa: nomi e prezzi possono essere diversi nel tuo impianto.



Catalogo illustrato

Esempi con dati dimostrativi. Funzioni e comandi visibili dipendono dai permessi e dalla configurazione del locale.

Immagini degli articoli: Flaticon e rispettivi autori (www.flaticon.com). Emoji: Twemoji © 2020 Twitter, Inc. e collaboratori, CC BY 4.0. Crediti completi in CREDITI-immagini.txt e nella scheda Informazioni.

Avvio

Aprire l'indirizzo fornito dal responsabile, inserire utente e password e selezionare Entra. L'account determina lingua e permessi. Non lasciare una sessione amministrativa aperta su un terminale condiviso.



Figura 1 — Accesso

Accesso e scelta del servizio

1. Apri l'indirizzo del server, inserisci utente e password e premi Entra. Nell'intestazione verifica il nome dell'attività; il menu a scomparsa mostra l'icona dell'attività e, più sotto, il logo ConvivioPOS.
2. In Ordine scegli Tavolo, Asporto o Bar. Per un ordine al tavolo premi Tavolo > Seleziona, tocca il tavolo e immetti i coperti nel riquadro Numero coperti; premi Applica coperti. Per asporto o bar completa i campi richiesti dalla configurazione.

Comporre l'ordine

1. Seleziona il menu nel filtro in alto se il locale usa listini diversi. Tocca la categoria Pizze e poi Pizza margherita: il piatto entra nella colonna Ordine. Tocca di nuovo il piatto per aumentare la quantità oppure premi il numero sulla riga e imposta la quantità.
2. Apri la freccia della riga per vedere Varianti e Note. Note modifica la preparazione della singola riga; Note ordine riguarda l'intero ordine. Controlla sempre allergeni, eventuale disponibilità e totale.

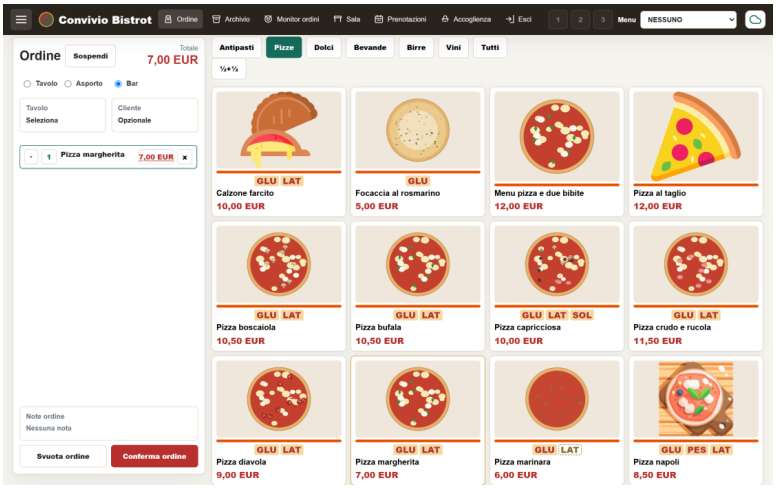


Figura 2 — Composizione ordine

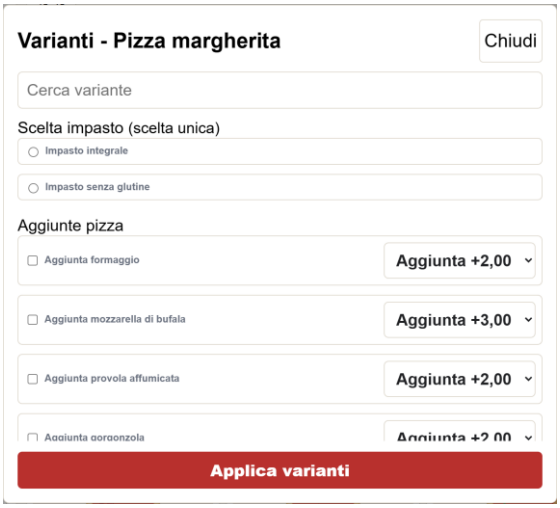
Varianti e prezzo

Inserire una variante

1. Sulla riga espansa premi Varianti. Scegli, per esempio, Aggiunta formaggio; nei gruppi aggiunta/rimozione puoi impostare il tipo di modifica e il relativo prezzo. Nei gruppi a scelta unica, come Scelta impasto, puoi scegliere una sola opzione.
2. Premi Applica varianti. Riapri la riga e verifica la variante sotto il nome del piatto e il totale aggiornato. Se la variante non compare, il responsabile deve crearla in Varianti e associarla al piatto o a un gruppo abilitato.

Cambiare il prezzo della riga

1. Nella riga dell'ordine premi l'importo a destra, per esempio 5,00 EUR. Nella finestra Prezzo modifica il prezzo base della sola riga oppure scegli −€, −%, +€ o +% e compila Valore rettifica; puoi selezionare anche un modificatore autorizzato.
2. Premi Applica prezzo e controlla il nuovo importo e il totale. Questa operazione vale per l'ordine corrente: per cambiare il prezzo futuro del piatto apri Piatti > Modifica > Prezzo > Salva modifiche; per un menu specifico usa Menu e prezzi dedicati nel piatto.



Inserire una variante



Cambiare il prezzo della riga

Confermare, salvare o incassare

1. Quando tavolo, coperti, articoli, quantità, varianti, note e totale sono corretti, premi Conferma ordine. Si apre Pagamento ordine: Modifica ordine riporta alla composizione; Salva senza pagare registra il conto aperto senza incasso; Conferma pagamento registra l'incasso.
2. Scegli il tipo di pagamento, inserisci Importo ricevuto e verifica il resto. Per pagamenti ripartiti attiva Modalità avanzata e compila le quote. Controlla Stampe abilitate e, se configurato, l'esito del registratore RT; non ripetere un pagamento incerto senza verificare Archivio e cassa.



Figura 5 — Confermare, salvare o incassare

Checklist pronta apertura

- Server: Avviato e raggiungibile
- Indicatore cloud: Online e zero modifiche in attesa
- Test stampanti: Uscita corretta in ogni reparto
- Registratore RT: Connesso quando abilitato
- Operatore: Account personale e permessi corretti
- Backup: Recente e ripristinabile

Se qualcosa non torna

- Articolo o variante assente: controlla il menu selezionato e chiedi al responsabile di verificare disponibilità e associazione della variante al piatto. Non sostituire una variante con una nota se cambia il prezzo.
- Prezzo inatteso: riapri la riga, controlla quantità, varianti e rettifiche. Applica prezzo modifica solo questa riga; il listino permanente si corregge in Piatti o Menu da un utente autorizzato.
- Comanda o pagamento incerto: prima di ripetere, controlla Archivio ordini, coda stampe e Cassa. Avvisa il responsabile se esiste già un documento fiscale o un incasso.

Licenza e avvertenze

ConvivioPOS è software proprietario gratuito di Luca Mandello, fornito COSÌ COM'È (AS IS). La licenza prevede assenza di garanzie, limitazioni di responsabilità per perdite di dati, fatturato e guasti e una manleva per determinate pretese di terzi derivanti da condotte dell'utilizzatore. Le clausole operano nei limiti consentiti dalla legge e non escludono dolo, colpa grave o diritti inderogabili. Fa riferimento al testo integrale EULA nella cartella legal e nel menu Licenza e avvertenze. Le donazioni sono spontanee, senza funzioni, assistenza o altre controprestazioni.

La licenza si accetta una sola volta durante l'installazione, insieme all'approvazione specifica delle clausole 5 e 6.

Adempimenti fiscali

ConvivioPOS è un software gestionale operativo di supporto alle comande e all'organizzazione interna. Non costituisce un misuratore fiscale o registratore telematico certificato e non sostituisce gli adempimenti fiscali obbligatori né la memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi previste dalla legge. Le integrazioni con dispositivi esterni richiedono apparecchi conformi, configurazione e verifiche da parte dell'esercente e, quando necessario, di un tecnico abilitato.

Dispositivi esterni

Prima dell'uso durante il servizio verifica stampanti, registratori telematici e altri dispositivi con operazioni di prova. Il collegamento non garantisce da solo compatibilità, conformità o avvenuta emissione e trasmissione dei documenti fiscali.

Vendita a peso

I valori di peso e gli importi calcolati da ConvivioPOS sono dati gestionali. Per la vendita a peso usa strumenti idonei all'impiego commerciale, con le verifiche metrologiche richieste, e controlla unità di misura, tara, prezzo al kg e peso trasmesso. Il software non certifica la bilancia né la sua misura.

Resoconti gestionali

Resoconti e statistiche sono elaborazioni gestionali, anche quando inviati via email. Non costituiscono documenti fiscali, contabilità certificata o conservazione a norma. Verifica i dati con i documenti e i sistemi ufficiali e mantieni copie di sicurezza degli archivi.

Ingredienti e allergeni

Ingredienti, allergeni e traduzioni dipendono dai dati inseriti dall'esercente. Verifica ricette, contaminazioni e informazioni fornite al cliente: il software non sostituisce i controlli e gli obblighi dell'operatore alimentare.