

KOMANDA

Sistema integral de gestión gastronómica

Manual de usuario

Índice

Índice	2
1. Introducción	4
Roles del sistema	4
Acceso al sistema	4
2. Mesas — Gestión del salón	5
2.1 Estados de las mesas.....	5
2.2 Cargar productos en una mesa	5
2.3 Cobrar una mesa.....	5
2.4 Si ARCA falla durante el cobro	5
3. Caja — Turnos y operaciones.....	6
3.1 Abrir un turno.....	6
3.2 Cerrar un turno	6
3.3 Movimientos de caja	6
3.4 Cobrar cuentas pendientes.....	6
3.5 Reimprimir tickets	6
4. Delivery — Pedidos a domicilio	7
4.1 Estados del pedido	7
4.2 Regla importante: cobrar antes de entregar.....	7
4.3 Pedidos web.....	7
5. Cocina — Pantalla de preparación.....	8
5.1 Cómo funciona	8
5.2 Notas y aclaraciones	8
5.3 Auto-refresh y sonido.....	8
6. Catálogo — Productos, Categorías, Recetas	9
6.1 Categorías.....	9
6.2 Productos	9
6.3 Recetas e insumos	9
7. Stock y compras	10
7.1 Stock de insumos	10
7.2 Compras a proveedores	10
7.3 Pagos parciales y cuenta corriente con proveedores.....	10
8. Cuenta corriente de clientes.....	11
8.1 Clientes	11
8.2 Cargos.....	11
8.3 Pagos	11

8.4 Resumen de cuenta	11
9. ARCA — Facturación electrónica.....	12
9.1 Tipos de factura permitidos según condición IVA	12
9.2 Validación de CUIT contra padrón ARCA	12
9.3 Cómo obtener el certificado ARCA	12
9.4 Si la facturación falla	12
10. Configuración del sistema	14
10.1 Zonas del salón	14
10.2 ARCA / Facturación	14
10.3 Web Pedidos	14
10.4 Sistema	14
10.5 Backup / Sync.....	14
10.6 Exportar reportes.....	14
11. Reservas.....	15
11.1 Cargar una reserva.....	15
11.2 Estados	15
12. Usuarios.....	16
12.1 Crear usuario.....	16
12.2 Resetear contraseña	16
12.3 Sesiones activas.....	16
13. Reportes	17
14. Ayuda en el sistema.....	18
14.1 Logs útiles para diagnóstico	18
14.2 Reset de datos de operación	18

1. Introducción

Komanda es un sistema integral para la gestión de un negocio gastronómico (resto, bar, parrilla, club house). Cubre el ciclo completo: toma de pedidos en mesa, despacho a cocina, delivery, caja, facturación electrónica ARCA, stock por receta, reportes y configuración multi-rol.

Roles del sistema

Rol	Permisos principales
Admin	Acceso completo: configuración, usuarios, ARCA, reportes, todo lo demás.
Cajero	Cobra cuentas, abre/cierra turnos, ve reportes diarios.
Mozo	Carga pedidos en mesas, no puede cobrar.
Cocina	Ve solo la pantalla de cocina con pedidos a preparar.
Delivery	Gestiona pedidos para entrega a domicilio.

Acceso al sistema

1. Ingresar a la URL del sistema (ej: <https://tu-dominio.com/komanda>).
2. Cargar usuario y contraseña.
3. Según el rol, el sistema redirige a la pantalla principal correspondiente.

Cada usuario puede tener una sesión activa por dispositivo. Si abre desde otro lado, se cierra la anterior.

2. Mesas — Gestión del salón

Vista principal para mozos, cajeros y administradores. Muestra el plano del salón con todas las mesas y su estado actual.

2.1 Estados de las mesas

- Verde (libre): sin cuenta abierta, lista para asignar.
- Naranja (ocupada): tiene una cuenta con consumiciones.
- Reservada: hay una reserva confirmada para este horario.

2.2 Cargar productos en una mesa

4. Click en una mesa libre: se abre el panel lateral derecho.
5. Filtrar productos por categoría con las pestañas superiores.
6. Click sobre cada producto para sumarlo. Ajustar cantidades con los botones + y -.
7. Agregar notas o aclaraciones por ítem (ej: "sin sal", "bien cocida"). Las notas se imprimen en la comanda de cocina con flecha ↵.
8. Mandar a cocina: imprime la comanda y guarda el pedido (queda firme).
9. Solo guardar: guarda sin imprimir, útil si querés agregar más productos antes.

2.3 Cobrar una mesa

⚠ Solo los roles admin y cajero pueden cobrar. El rol mozo no ve el botón.

10. Click en el botón 💰 Cobrar dentro del panel de la mesa.
11. Elegir método de pago: efectivo, débito, crédito, MercadoPago, transferencia, cuenta corriente.
12. Aplicar descuento opcional (% o monto fijo).
13. Elegir tipo de comprobante: ticket interno o factura electrónica ARCA.
14. Confirmar cobro. La cuenta se cierra y la mesa queda libre.

⚠ No podés cobrar si no tenés un turno de caja abierto.

2.4 Si ARCA falla durante el cobro

Si la facturación electrónica falla por cualquier motivo (firma inválida, CUIT no verificado, conectividad, etc.), el sistema NO cobra la mesa. La cuenta queda abierta tal como estaba para que reintenten o cobren como ticket.

El modal de error muestra claramente:

- Detalle técnico del error de ARCA (botón Copiar para enviar a soporte).
- Si la mesa fue cobrada o no.
- Si la factura sí se emitió pero el cierre falló (caso raro), se notifica con número de factura.

3. Caja — Turnos y operaciones

Pantalla del cajero. Permite manejar turnos simultáneos (varios cajeros pueden trabajar a la vez con sus propios turnos).

3.1 Abrir un turno

15. Click en ► Abrir turno.
16. Ingresar el monto de efectivo inicial (lo que tenés en caja al empezar).
17. El sistema queda listo para cobrar.

3.2 Cerrar un turno

18. Click en ■ Cerrar mi turno.
19. El sistema muestra un resumen: total cobrado por método, ingresos, egresos.
20. Declarás el efectivo final (lo que contás en caja).
21. El sistema calcula la diferencia (sobrante o faltante).
22. Confirmar cierre. El turno queda registrado.

3.3 Movimientos de caja

- Cada movimiento se registra con motivo, monto y usuario.

3.4 Cobrar cuentas pendientes

Las cuentas abiertas aparecen en la grilla. El cajero puede cobrar desde acá sin pasar por el plano del salón.

Click en Cobrar abre el modal estándar con todas las opciones (descuento, ticket, factura, etc.).

3.5 Reimprimir tickets

Las cuentas ya cobradas tienen botón Reimprimir para volver a tirar el comprobante por la impresora térmica.

4. Delivery — Pedidos a domicilio

Gestión de pedidos para llevar o enviar. Incluye pedidos cargados manualmente desde el sistema y pedidos entrados por la web pública.

4.1 Estados del pedido

Estado	Descripción
Nuevo	Pedido recién entrado, esperando confirmación.
Confirmado	Datos verificados, listo para ir a cocina.
En preparación	Cocina trabajando en el pedido.
En camino	Repartidor salió con el pedido.
Entregado	Pedido finalizado y entregado.
Cancelado	Cancelado por el cliente o por el local.

4.2 Regla importante: cobrar antes de entregar

⚠ El paso "Marcar entregado" solo se permite si el pedido ya está cobrado o cargado a Cuenta Corriente.

Si está en estado "en camino" sin cobrar, en lugar del botón normal aparece:

- Botón gris deshabilitado "Marcar entregado" (con tooltip explicativo).
- Botón "💰 Cobrar primero" que abre el modal de cobro.

Esta validación está en el frontend Y en el backend, así que aunque alguien intente saltarla por API, queda bloqueado.

4.3 Pedidos web

Los pedidos cargados desde la web pública del local entran como "nuevo" y avisan con sonido (si está habilitado el toggle 📢).

Para que la web pública acepte pedidos: en Configuración → Web Pedidos, marcar el checkbox "Aceptar pedidos online" y configurar horarios por día.

5. Cocina — Pantalla de preparación

Vista pensada para los cocineros. No muestra precios ni datos comerciales: solo los pedidos pendientes de preparar y los items por hacer.

5.1 Cómo funciona

- Cada tarjeta es un pedido (mesa o delivery).
- Los items aparecen agrupados por destino: cocina, barra, parrilla, etc.
- Click en cada item lo marca como listo (se tacha visualmente).
- Cuando todos los items están listos, el pedido pasa a "preparado".

5.2 Notas y aclaraciones

Las notas que cargó el mozo (ej: "sin sal", "punto medio") aparecen debajo de cada item con flecha ↵.

5.3 Auto-refresh y sonido

- La pantalla se actualiza sola cada 10 segundos para mostrar pedidos nuevos.
- Si está activado el toggle 🔔, suena al entrar un pedido nuevo.

6. Catálogo — Productos, Categorías, Recetas

La sección Carta agrupa todo lo que tiene que ver con qué se vende y cómo se prepara.

6.1 Categorías

Las categorías sirven para organizar los productos visualmente al cargar pedidos. Ej: Entradas, Principales, Postres, Bebidas, Vinos.

- Cada categoría tiene un color y un destino de impresión por defecto (cocina/barra/parrilla).
- El orden lo definís vos arrastrando.

6.2 Productos

Cada producto tiene los siguientes datos:

Campo	Descripción
Nombre	Lo que aparece en el menú y en el ticket.
Descripción	Texto opcional para la web pública.
Imagen	Foto opcional para la web (se sube al servidor).
Precio	Precio de venta unitario.
Categoría	Lo agrupa visualmente al cargar pedidos.
Disponible	Si está pausado, no se puede vender.
Disponible web	Si aparece en el menú online de delivery.
Descontar stock	Si descuenta insumos según receta al venderse.

6.3 Recetas e insumos

Si un producto tiene receta vinculada, al venderlo descuenta automáticamente los insumos correspondientes:

23. Crear los insumos básicos en Stock → Insumos (ej: harina, queso, tomate).
24. Crear una receta vinculada al producto (ej: "Pizza Muzzarella" usa 250g harina + 200g muzzarella).
25. Marcar el producto como "Descontar stock".
26. Cada vez que se vende, descuenta los insumos en proporción a la cantidad vendida.

7. Stock y compras

7.1 Stock de insumos

La pantalla Stock muestra todos los insumos con su cantidad actual, mínima y costo unitario.

- Movimientos automáticos: cada venta descuenta lo que indica la receta.
- Movimientos manuales: ajustes de inventario, mermas, devoluciones.
- Alerta cuando un insumo baja del stock mínimo.

7.2 Compras a proveedores

27. Elegir proveedor (o crear uno nuevo desde Proveedores).
28. Cargar los items de la compra: cantidad y precio unitario por insumo.
29. Cada compra suma stock automáticamente al insumo correspondiente.
30. Registrar pago al momento o dejarlo pendiente.

7.3 Pagos parciales y cuenta corriente con proveedores

Una compra puede pagarse en cuotas. Cada pago se registra aparte y reduce el saldo pendiente con el proveedor.

El saldo pendiente con cada proveedor se calcula automáticamente sumando compras y restando pagos.

8. Cuenta corriente de clientes

Sistema para clientes habituales que pagan en cuenta y abonan al final del mes.

8.1 Clientes

- Cada cliente tiene un código único, datos de contacto y saldo actual.
- El saldo positivo significa que el cliente te debe a vos.

8.2 Cargos

Cuando un cliente compra y elige "Cuenta Corriente" como método de pago, el monto se suma a su saldo. Esto pasa tanto en mesas del salón como en delivery.

8.3 Pagos

Cuando el cliente abona, registrás un pago que descuenta el saldo. Podés generar comprobante (ticket o recibo).

8.4 Resumen de cuenta

Para cada cliente: lista cronológica de cargos y pagos. Útil para enviar resumen mensual por WhatsApp/email.

9. ARCA — Facturación electrónica

Komanda integra con ARCA (ex AFIP) para emitir facturas electrónicas A, B y C, según la condición frente al IVA del emisor.


9.1 Tipos de factura permitidos según condición IVA

Condición IVA emisor	Tipos permitidos	IVA discriminado
Resp. Inscripto (RI)	Factura A y B	Sí (21% / 10.5%)
Monotributo (MT)	Factura C únicamente	No
Exento (EX)	Factura C únicamente	No

El sistema valida tanto en frontend (oculta opciones no válidas) como en backend (rechaza el pedido al servicio de ARCA si no corresponde).


9.2 Validación de CUIT contra padrón ARCA

Para emitir Factura A es obligatorio identificar al receptor:

31. Ingresar CUIT en el modal de cobro.
32. Click en  Verificar.
33. El sistema consulta el padrón ARCA y muestra: razón social, condición IVA, estado.
34. Si el CUIT es Resp. Inscripto o Monotributo y está activo: panel verde, podés emitir Factura A.
35. Si es Consumidor Final, Exento o inactivo: panel rojo, hay que usar Factura B o C.

La razón social se autocompleta. Si el CUIT no se verificó, el sistema bloquea la emisión de Factura A.

9.3 Cómo obtener el certificado ARCA

Para usar facturación electrónica necesitás un certificado digital y autorizar los servicios web. Los pasos están en Configuración → ARCA →  ¿Cómo obtener el certificado?.

36. Generar clave privada y CSR con openssl en tu PC.
37. Subir el CSR a "Administración de Certificados Digitales" en ARCA.
38. Descargar el .crt generado.
39. Autorizar los servicios wsfe (facturación) y ws_sr_constancia_inscripcion (padrón) desde "Administrador de Relaciones de Clave Fiscal".
40. Subir los 2 archivos al servidor en una carpeta segura (fuera de public_html).
41. Configurar las rutas en Configuración → ARCA.

⚠ Empezar siempre en HOMOLOGACIÓN. Las facturas de homologación dicen "NO VÁLIDO COMO FACTURA". Cuando esté todo OK, generás otro certificado contra producción.

9.4 Si la facturación falla

Si por cualquier motivo ARCA rechaza la factura (firma inválida, CUIT no verificado, error de conexión, certificado expirado, etc.):

- La cuenta NO se cobra. Queda exactamente como estaba.
- Aparece un modal con el detalle del error (botón Copiar para enviar a soporte).
- El operador puede reintentar o cambiar a ticket simple.

En el caso muy raro de que la factura SÍ se emita en ARCA pero el cierre de cuenta falle, queda registrado en `/tmp/komanda_arca_error.log` con todo el contexto para diagnóstico.

10. Configuración del sistema

Sección de admin con varias pestañas:

10.1 Zonas del salón

Distribución física de mesas en zonas (ej: interior, terraza, VIP). Cada mesa pertenece a una zona.

10.2 ARCA / Facturación

Datos del emisor, condición IVA, punto de venta, certificados y entorno (homologación / producción). Incluye el bloque de instrucciones detalladas para emitir el certificado.

10.3 Web Pedidos

Configuración de la web pública para delivery:

- Aceptar pedidos online (checkbox principal).
- Horarios por día de la semana (cada día puede tener desde/hasta independiente, soporta cruce de medianoche).
- Número de WhatsApp y mensaje predeterminado.

Si el checkbox "Aceptar pedidos" está apagado, la web pública muestra "El local no puede tomar pedidos en este momento" + botón para contactar por WhatsApp, sin mostrar horarios.

10.4 Sistema

Ajustes generales:

- Nombre del negocio (se imprime en todos los tickets y comandas).
- Zona horaria del servidor.
- Información del servidor (PHP version, etc).

El nombre del negocio se busca en este orden: ARCA → configuración manual → licencia → "Komanda" como fallback. Si tenés ARCA habilitado, se usa la razón social de ahí. Si no, podés definirlo manualmente.

10.5 Backup / Sync

Respaldos automáticos a Google Drive o Dropbox. Configurar credenciales y frecuencia.

10.6 Exportar reportes

Descargar libro IVA ventas, ZIP de comprobantes, CSVs de productos, etc.

11. Reservas

Gestión de reservas anticipadas de mesas.

11.1 Cargar una reserva

- Nombre y teléfono del cliente.
- Fecha y hora.
- Cantidad de personas.
- Mesa preferida (opcional).
- Observaciones.

11.2 Estados

- Pendiente: confirmada pero el cliente no llegó.
- Cumplida: el cliente vino.
- Cancelada: avisó que no viene.
- No-show: no avisó y no vino.

12. Usuarios

Administración de usuarios del sistema (solo rol admin).

12.1 Crear usuario

42. Ingresar nombre completo, email (opcional), usuario de login, contraseña inicial.
43. Asignar rol (admin, cajero, mozo, cocina, delivery).
44. Activar o desactivar (los desactivados no pueden ingresar).

12.2 Resetear contraseña

Si un usuario olvidó su clave, el admin puede generarle una nueva temporal desde la lista.

12.3 Sesiones activas

Cada usuario puede tener una sesión activa por dispositivo. Si abre desde otro lugar, la anterior se cierra automáticamente.

13. Reportes

Estadísticas y reportes del local. Los principales:

- Ventas por día: facturación diaria, ticket promedio, cantidad de cuentas.
- Productos más vendidos: ranking de productos en el período seleccionado.
- Por mozo / cajero: ventas atribuidas a cada empleado.
- Por método de pago: efectivo, débito, crédito, MercadoPago, cuenta corriente.
- Cierre de turno: detalle por cajero con apertura, cierre, diferencias.
- Libro IVA Ventas: para enviar al contador (formato AFIP).

Todos los reportes se pueden exportar a Excel o PDF.

14. Ayuda en el sistema

En el header de cada sección hay un botón circular con "?" que abre un modal con la ayuda específica de esa pantalla.

Ayuda contextual disponible en: Mesas, Caja, Delivery, Cocina, Productos, Configuración, ARCA, Cuenta Corriente, Compras, Reservas, Usuarios, Reportes.

14.1 Logs útiles para diagnóstico

Archivo	Qué contiene
/tmp/komanda_arca_error.log	Errores de facturación electrónica con todo el contexto.
Logs PHP del servidor	Errores generales de la aplicación.

14.2 Reset de datos de operación

Hay un script SQL para limpiar todos los datos transaccionales (cuentas, comprobantes, turnos, movimientos de stock, compras, etc.) manteniendo intacta la configuración (usuarios, productos, mesas, ARCA, etc.).

Útil para arrancar la operación en producción después de las pruebas. El script está en SQL/reset_operacion.sql. Hacé backup antes de ejecutarlo.

— Fin del manual —