



CUSTODIX

Custodix para bares y restaurantes

Mesas, pedidos, caja, inventario, carta digital, rocola con consola de DJ y llamado a la mesera en un solo sistema que funciona desde el celular, la tableta o el computador.



La página de su negocio



La carta con fotos



La rocola por mesa

Contenido

En pocas palabras	3
-------------------	---

Lo que vive su cliente

La página de inicio y la zona de clientes	4
La carta digital	5
La rocola por mesa	6
La consola del DJ	7
Llamar a la mesera	8

El trabajo del equipo

Ingreso con clave y permisos por cargo	9
Mesas	10
Pedidos	11
La cuenta: cobrar, dividir y abonar	12
Cocina e impresión	13

El dinero

Caja del turno	14
Pagos digitales, movimientos y control	15
Gastos, proveedores y servicios públicos	16
Ventas y utilidad	17
Fiados, empleados y nómina	18

Inventario y carta

Inventario	19
Entradas, kardex y cuadre físico	20
Productos, combos y promociones	21
Plan de saneamiento	22

Administración

Usuarios, cargos y equipos	23
A la medida de su negocio	24
Cinco estilos con sus colores e iconos	25
Control adicional para el dueño	26
Respaldo, impresión y tarjetas de mesa	27

Seguridad y continuidad

Solo entran los equipos que usted aprueba	28
Si se cae el internet	29

Puesta en marcha

Qué se necesita y cómo se pone en marcha	30
Preguntas frecuentes	31

Esta guía recorre el sistema completo, pantalla por pantalla. Si quiere ir a lo esencial, lea «En pocas palabras» y la última sección, «Puesta en marcha».

En pocas palabras

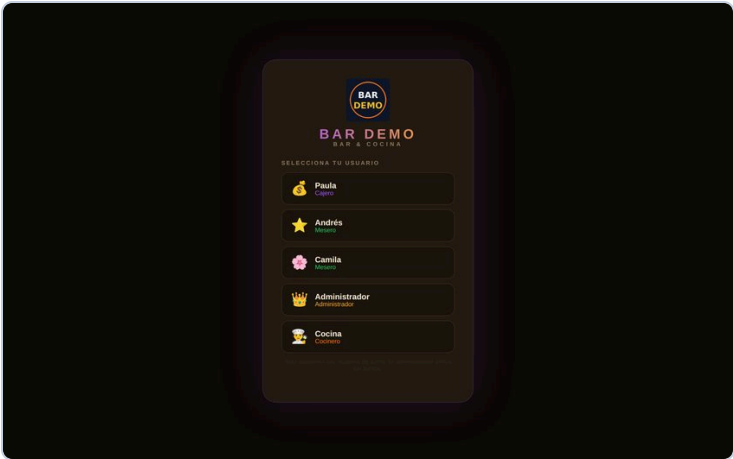
Es un sistema para administrar un bar, un gastrobar o un restaurante sin instalar programas ni comprar equipos especiales. Se abre desde el navegador de cualquier celular, tableta o computador con internet, y todos los equipos del negocio ven la misma información al instante: lo que pide una mesa en el segundo piso aparece de inmediato en la caja y en la cocina.

El sistema tiene dos entradas. Una es para sus clientes, que llegan con un código QR y encuentran la carta, la rocola y un botón para llamar a la mesera. La otra es para su equipo, que entra con una clave personal y solo ve lo que su cargo le permite.

Para quién	Qué resuelve
Sus clientes	Página del negocio, carta digital con fotos, precios y promociones, rocola para pedir canciones desde la mesa y llamado a la mesera sin levantar la mano.
Meseros y meseras	Mesas por zonas, toma de pedidos desde el celular, avisos de las mesas que llaman, traslado de mesa, abonos y división de la cuenta.
Cocina y barra	Pantalla con los platos pendientes de cada mesa y lista de lo que falta por comprar.
Caja	Cobro con uno o varios medios de pago, descuentos autorizados, fiados, arqueo de efectivo y cierre de turno.
DJ o encargado de la música	Consola con la fila de canciones pedidas por las mesas, ordenada por género, y música automática cuando nadie pide.
Dueño o administrador	Ventas y utilidad en tiempo real, gastos, proveedores, inventario con costos, nómina semanal, usuarios, permisos, equipos autorizados y respaldo en Excel.



La entrada de los clientes



La entrada del personal, con clave

Las pantallas de esta guía son de un negocio de demostración llamado Bar Demo, con datos inventados. Los nombres, productos, precios, fotos y colores se cambian por los de su negocio.

La página de inicio y la zona de clientes

El cliente no descarga ninguna aplicación ni crea cuentas. Escanea el código QR de la mesa con la cámara del celular y entra directamente.

La **página de inicio** es la puerta del negocio: muestra el nombre y el logo, la dirección, el horario, el contacto para reservas y las redes sociales. Tiene dos puertas: una para los clientes y otra, más discreta, para el personal. Es también la página que el negocio comparte en sus redes.

La **zona de clientes** reúne todo en una sola pantalla con cuatro botones abajo: inicio, carta, rocola y mesera. En el inicio se ven las promociones que están vigentes en ese momento y las de la semana, de modo que el cliente las encuentra sin preguntar.



Página de inicio del negocio



Zona de clientes: promociones vigentes



Carta: promociones del día

Como cada mesa tiene su propio código QR, el sistema sabe desde qué mesa escribe cada cliente. Eso es lo que permite que la rocola y el llamado a la mesera lleguen con el número de la mesa.

La carta digital

La carta se arma sola con los productos que usted tiene cargados en el sistema, organizados por categorías y con buscador. Cada producto puede llevar **foto**, descripción y tamaños o presentaciones con su precio. Al tocar una foto, se amplía.

Si cambia un precio o se agota un producto, la carta se actualiza en el momento, sin volver a imprimir nada. Las **promociones** aparecen arriba con sus días y horas, y solo se cobran a precio de promoción mientras están vigentes. Los **combos** tienen su propia sección con lo que incluyen.



Productos con imagen, descripción y precio



Promociones y combos, estilo Elegante



La misma carta, estilo Sobrio

La carta que ve el público solo contiene lo que usted quiere mostrar: nombres, precios, fotos y descripciones. Los costos de compra, el inventario y las ventas nunca salen de la zona del personal. También hay una versión de la carta para imprimir y un código QR que lleva directo a ella.

Las imágenes de los productos de esta guía son de ejemplo. En su negocio van las fotos reales, que se toman con el celular desde la ficha de cada producto.

La rocola por mesa

El cliente entra a la rocola desde el código QR de su mesa, busca la canción, elige el género, escribe su nombre y la envía. La solicitud entra a la fila con el número de la mesa y el nombre de quien la pidió, y todos los clientes pueden ver qué viene.

Reglas que ordenan la fila

- El género y el nombre de quien pide son obligatorios, para que la fila se pueda ordenar y se sepa quién pidió cada canción.
- Una misma canción no se puede volver a pedir antes de hora y media.
- La fila se agrupa por género y cambia de género cada cuatro canciones, para que la noche no se quede en un solo ritmo.
- El cliente puede ver lo que ya sonó.



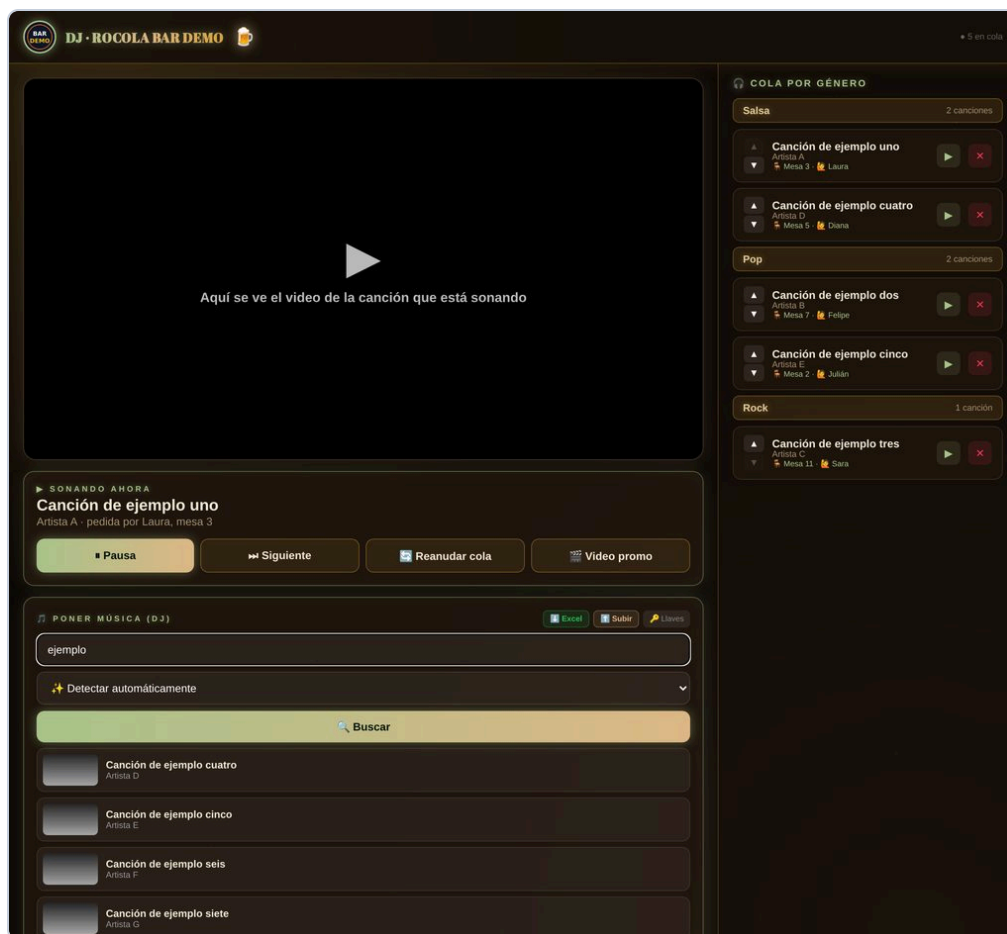
Rocola desde la mesa

La música suena desde el equipo del negocio, no desde el celular del cliente. El celular solo sirve para pedir.

La rocola es un módulo: se puede apagar cuando el negocio no la necesita, por ejemplo en un restaurante de almuerzos, y el botón desaparece de la zona de clientes.

La consola del DJ

Quien maneja la música tiene su propia pantalla, pensada para dejarla abierta en el computador conectado al sonido y a los televisores. A la izquierda se ve el video de la canción que suena; a la derecha, la fila de canciones pedidas por las mesas.



Consola del DJ: video, controles, buscador y fila por género con mesa y nombre

- **Fila por género**, con la mesa y el nombre de quien pidió cada canción. Cada una se puede subir, bajar, quitar o poner a sonar de inmediato.
- **Controles** de pausa, siguiente y reanudar la fila.
- **Poner música**: el DJ busca y agrega sus propias canciones, con la misma regla de no repetir.
- **Música automática**: cuando nadie ha pedido, suenan solas las canciones más pedidas del negocio, sin repetir siempre las mismas. Las que pone el sistema no suman al conteo.
- **Si un video no se puede reproducir**, busca otra versión de la misma canción y sigue.
- **Video promocional** del negocio en pantalla completa, para los momentos sin música pedida.
- **Historial** de lo que más suena, que se descarga y se corrige en Excel.

Llamar a la mesera

El cliente toca el botón de la mesera, escoge el motivo y, si quiere, escribe una nota corta, como otra cerveza y unas alitas. **No es un pedido automático:** la mesera recibe el aviso, se acerca y confirma en la mesa. Así se evitan los pedidos por error y los arrepentimientos.



El cliente escoge el motivo y escribe

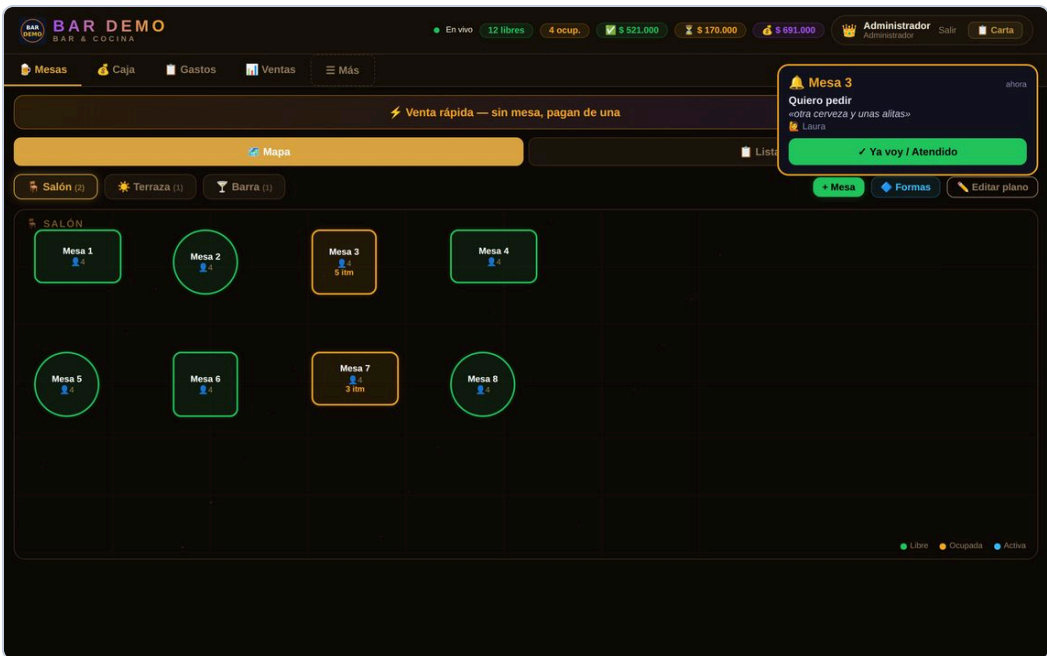


Aviso enviado



La mesera va en camino

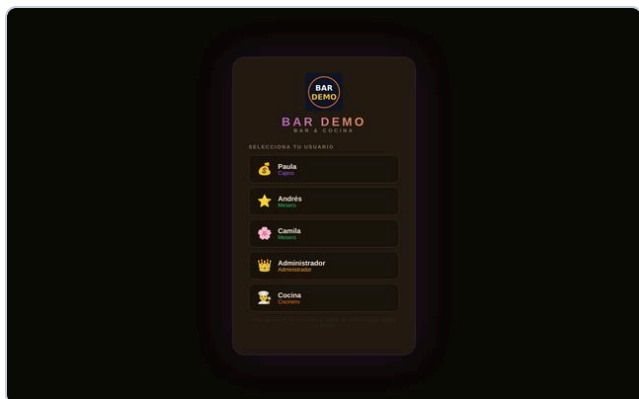
En la pantalla del personal, la mesa que llama aparece resaltada con el motivo, la nota y el nombre. Cualquiera del equipo marca que ya va, y el cliente lo ve en su celular. Los motivos del llamado se escriben con las palabras de su negocio.



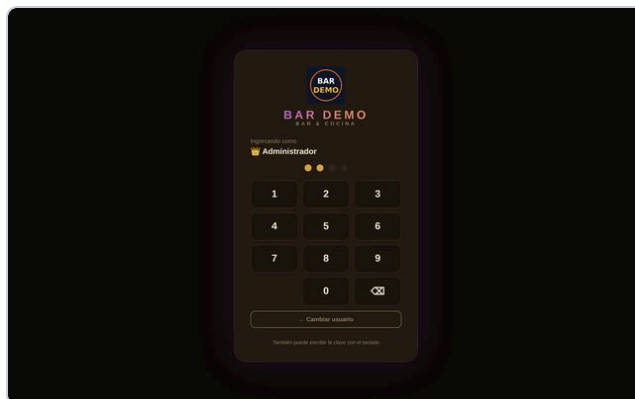
El aviso llega a todos los equipos del personal: mesa 3, quiero pedir

Ingreso con clave y permisos por cargo

Cada persona entra con su propia clave de cuatro números, escrita con el teclado o tocando la pantalla.



Cada persona elige su usuario

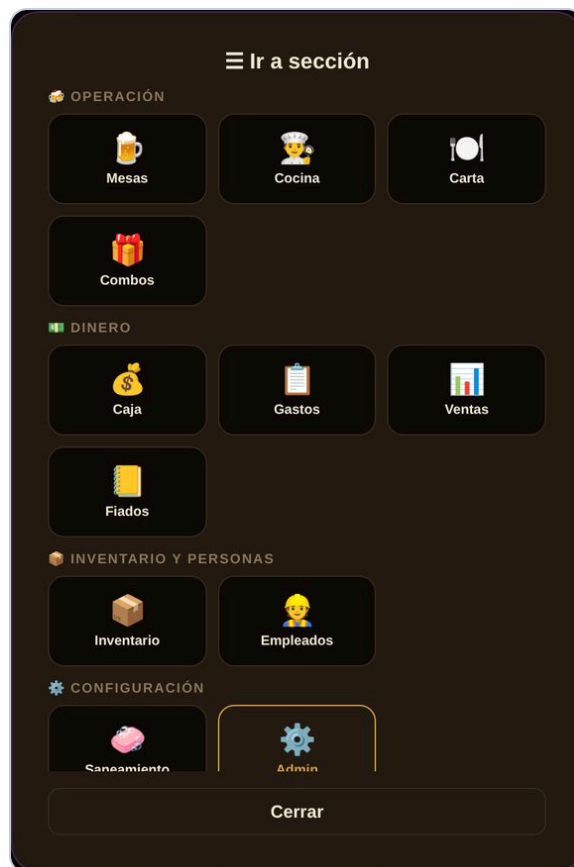


Y escribe su clave

El cargo define lo que cada uno puede ver y hacer:

- **Administrador:** todo, incluida la configuración.
- **Cajero:** mesas, inventario, carta, combos, caja, gastos y ventas.
- **Mesero o mesera:** mesas y gastos; no cobra ni ve las ventas del día ni los costos.
- **Cocina:** la pantalla de platos pendientes.

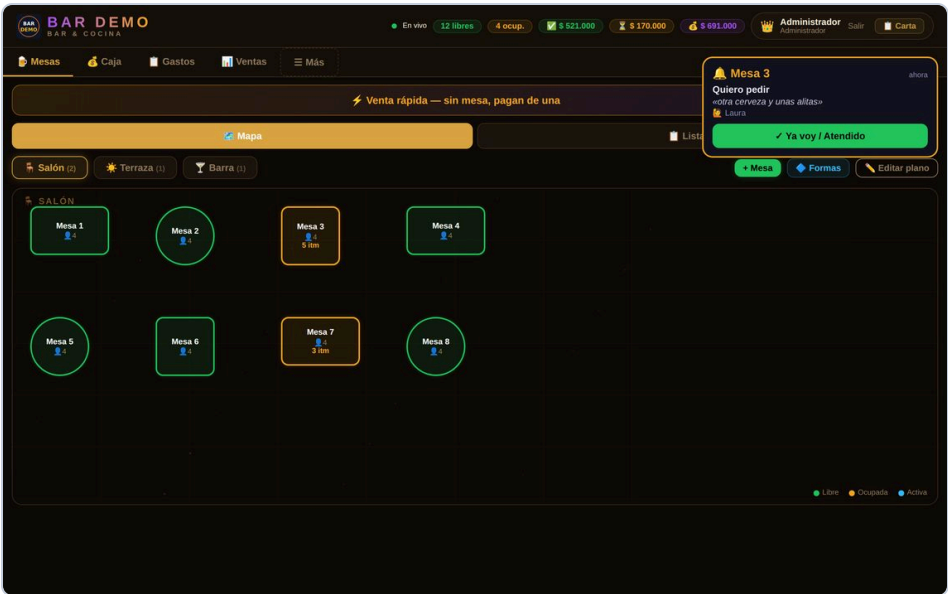
El menú de cada persona solo muestra las secciones de su cargo. El administrador marca quién está **en turno**: quien no lo está no puede ingresar. Además queda un registro de entradas, salidas y claves fallidas.



Menú del administrador

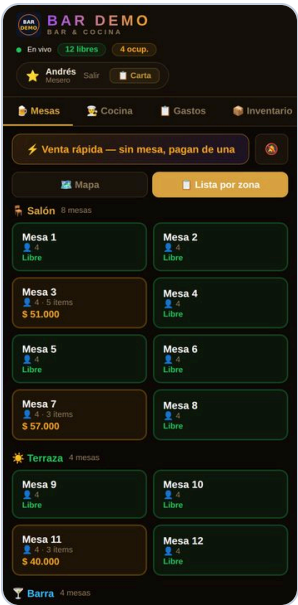
Mesas

Las mesas se organizan por zonas, como salón, terraza, barra o segundo piso, y se pueden ubicar en un plano parecido al del local, con mesas redondas o cuadradas. De un vistazo se sabe cuáles están libres, cuáles ocupadas y cuánto lleva cada una. Arriba siempre se ve el resumen del turno: mesas libres y ocupadas, lo cobrado y lo que está pendiente en las mesas.



Plano de mesas por zonas en el computador o la tableta

En el celular, las mismas mesas se ven como lista por zona, con el valor de cada cuenta. El mesero trabaja desde su propio teléfono, sin comanderas ni equipos especiales. Para quien paga de una vez en la barra o pide para llevar, hay un botón de **venta rápida** que no ocupa mesa.



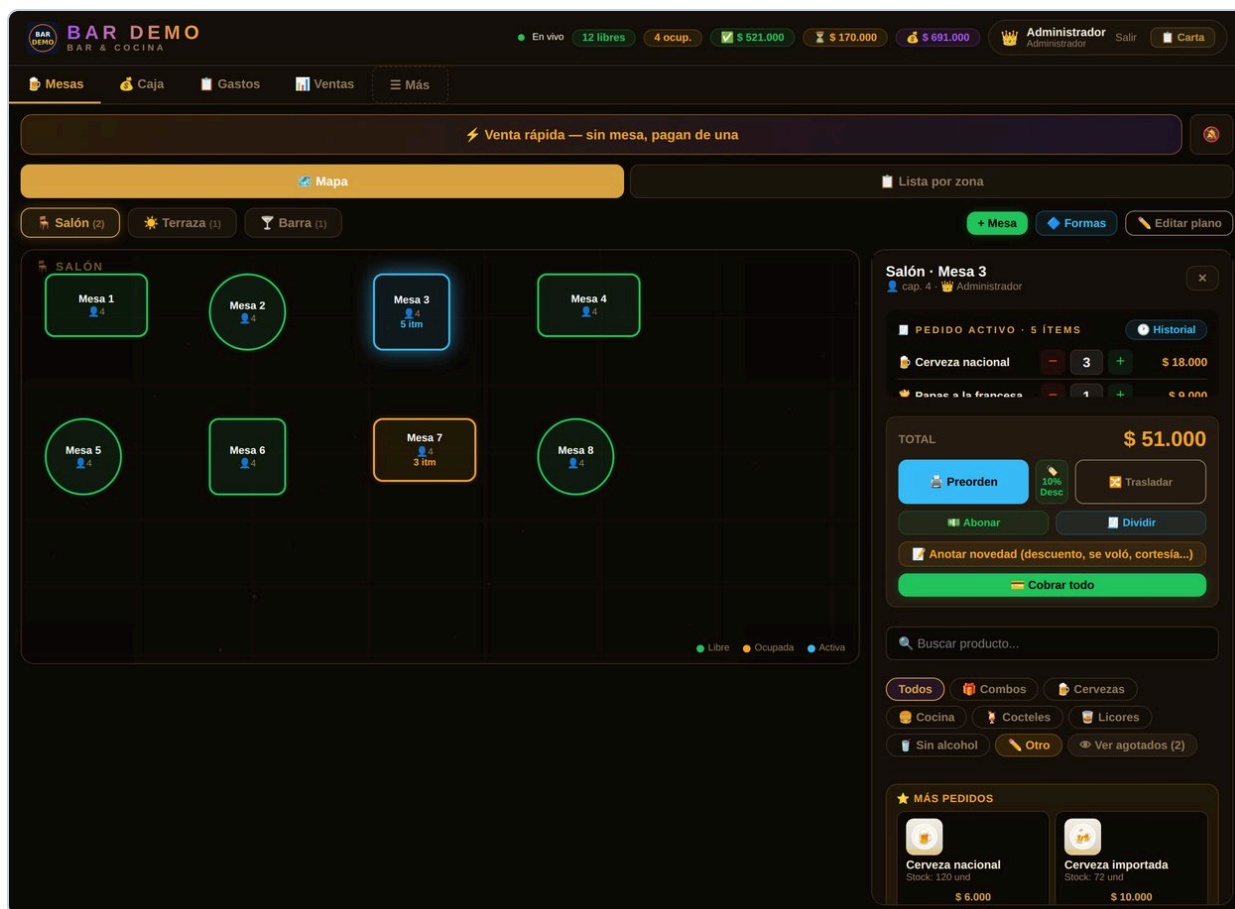
Mesas en el celular del mesero



Toma del pedido en el celular

Pedidos

Para tomar el pedido se abre la mesa y se tocan los productos. **Solo aparecen los que hay para vender:** los agotados se ocultan para encontrar más rápido lo que se busca, y un botón permite verlos cuando haga falta. Los productos llevan su **foto**, que ayuda al personal nuevo a reconocerlos.



Pedido de la mesa 3: cuenta, acciones y productos disponibles con su foto

- Buscador y filtro por categoría, con los combos en su propio botón.
- Tamaños y presentaciones del mismo producto, cada una con su precio.
- Las promociones vigentes se aplican solas y quedan marcadas.
- Un producto que no está en la carta se puede vender como **otro**, con su nombre y precio; el sistema lo deja anotado para cuadrarlo después.
- El historial de la mesa muestra los cambios del pedido.
- La **preorden** imprime la cuenta para llevarla a la mesa antes de cobrar.

El trabajo del equipo

La cuenta: cobrar, dividir y abonar

Al cobrar, el total se reparte entre los medios de pago que use el cliente: una parte en efectivo y otra por transferencia, por ejemplo. La cuenta se puede **dividir** para que cada persona pague lo suyo, y una mesa puede ir haciendo **abonos** durante la noche. Si el negocio lo permite, la cuenta se deja como **fiado** a nombre de un cliente.

Salón - Mesa 3
\$ 51.000
Total a cobrar

Cerveza nacional x3 \$ 18.000
Papas a la francesa x1 \$ 9.000
Hamburguesa de la casa x1 \$ 24.000

Pagado: \$ 51.000 ✓ Completo

DISTRIBUIR PAGO POR MÉTODO

Nequi - 0 + Todo
Daviplata - 0 + Todo
Bre-B - 0 + Todo
Tarjeta crédito - 0 + Todo
Efectivo - 51.000 + Todo

Dejar como fiado (cliente a crédito)

Cancelar Confirmar cobro

Cobro con uno o varios medios de pago

Dividir cuenta
Elige qué productos paga esta persona. El resto queda en la mesa.

Cerveza nacional \$ 6.000 c/u - 3 en la cuenta
Papas a la francesa \$ 9.000 c/u - 1 en la cuenta
Hamburguesa de la casa \$ 24.000 c/u - 1 en la cuenta

Subtotal a pagar \$ 12.000

Forma de pago
Elige la forma de pago...

Cobrar esta parte

Dividir: qué paga cada persona

Para lo que se sale de lo normal también hay un registro, de modo que nada quede solo en la memoria del turno:

Novedad - Mesa 3
Queda registrada con tu nombre y la hora, para que el administrador la vea al revisar la caja.

¿Qué pasó?

Se voló sin pagar Cortesía / regalo
Descuento Daño / rotura Cuenta perdida
Otra

Monto (si aplica: lo que se perdió, descontó o regalo)
Opcional

Detalle
Ej: la mesa 4 se fue sin pagar 2 cubetazos, salieron por el patio...

Guardar novedad
Cancelar

Novedades: quedan con nombre y hora

Descuento 10%
Mesa: Mesa 3

¿Quién autoriza el descuento?

Nombre de quien autoriza...

Cancelar Aplicar 10%

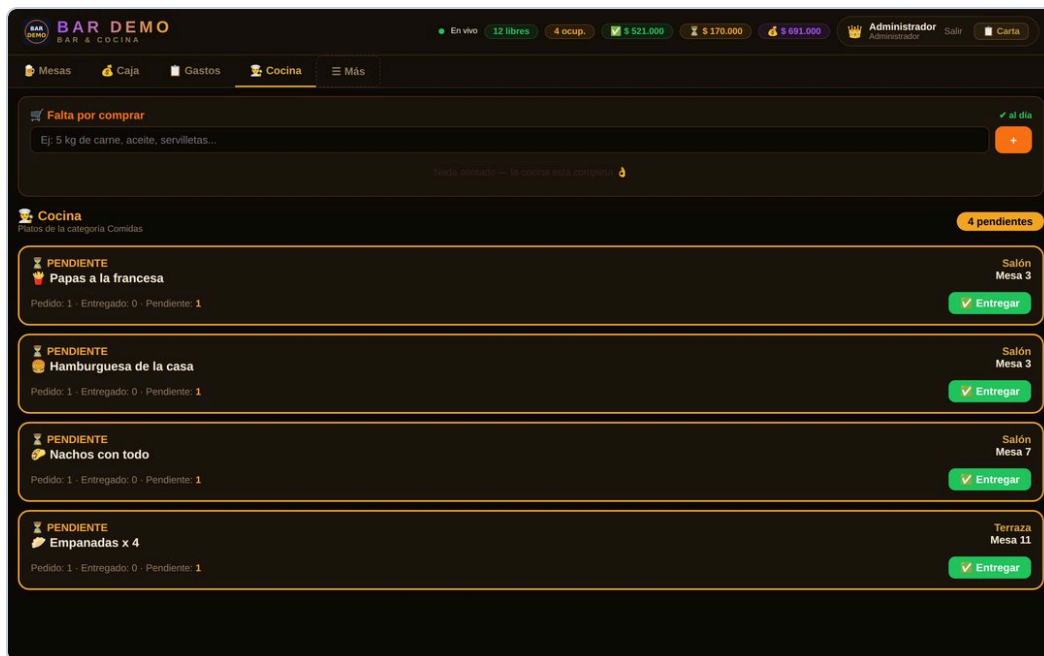
Descuento con nombre de quien autoriza

Las novedades (cliente que se fue sin pagar, cortesías, daños, cuentas perdidas) aparecen después en la caja, para que el administrador las revise al cerrar. El botón de descuento se puede apagar para todo el negocio. Un pedido también se puede **trasladar** a otra mesa; si la mesa de destino ya tiene cuenta, se unen.

El trabajo del equipo

Cocina e impresión

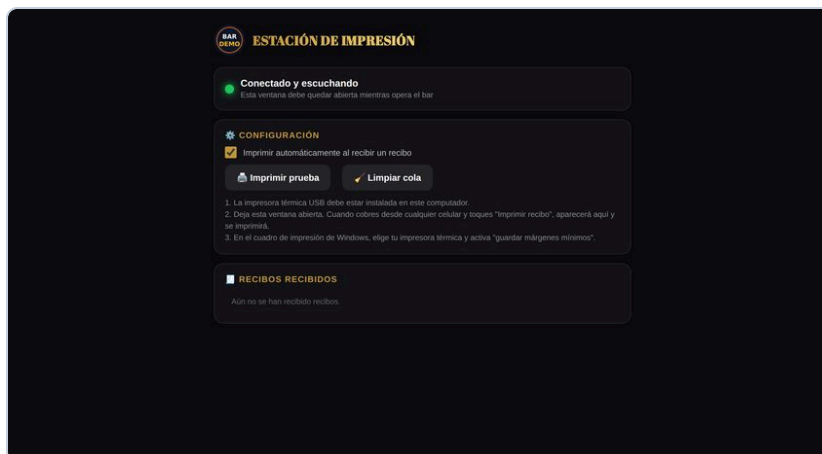
Los platos que van a cocina aparecen en su propia pantalla, con la mesa y la zona, apenas el mesero los anota. Se marcan como entregados a medida que salen. La cocina también lleva la lista de **lo que falta por comprar**, que el administrador ve desde su equipo.



Pantalla de cocina: platos pendientes por mesa y lista de compras

Recibos impresos

Los recibos y las preórdenes salen en una impresora térmica común, de 58, 80 o 110 milímetros, con el tamaño de letra que el negocio escoja. El computador que tiene la impresora deja abierta la **estación de impresión** y los celulares le envían los recibos: así se imprime desde cualquier equipo sin instalar nada en los teléfonos.

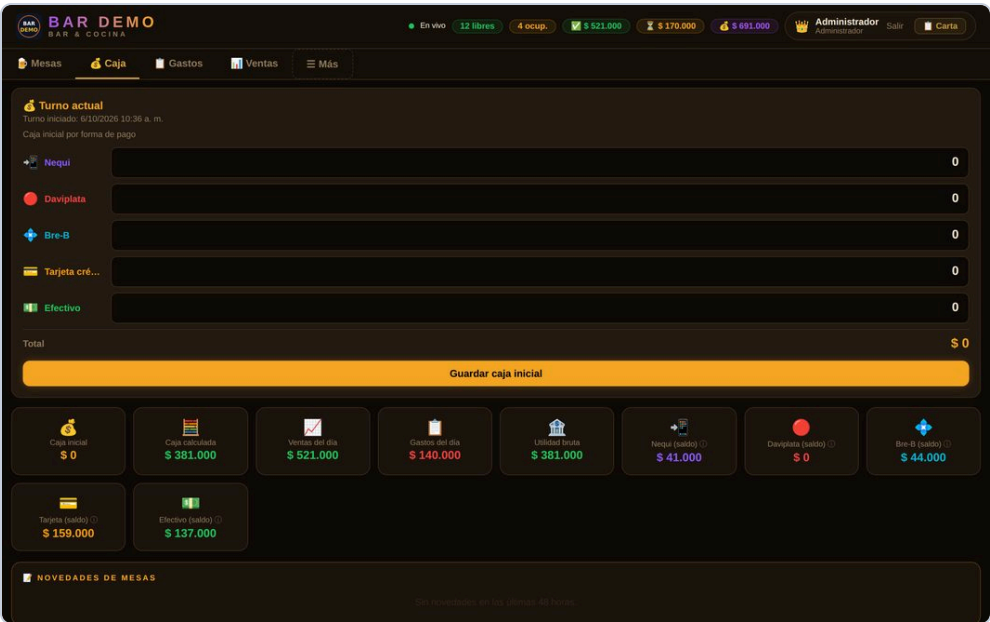


Estación de impresión en el computador de la caja

El dinero

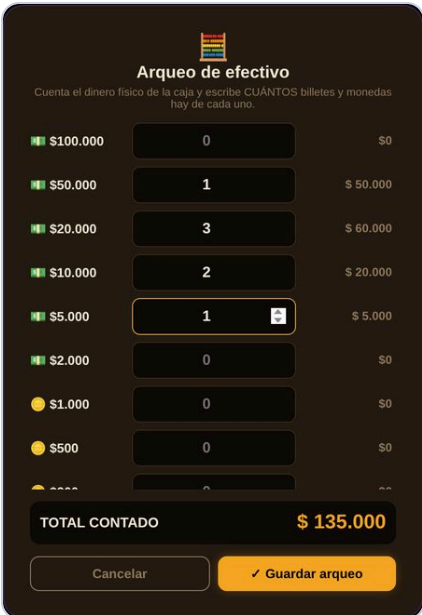
Caja del turno

El turno abre con la **caja inicial** por cada medio de pago. Durante la jornada, la caja muestra cuánto debe haber en efectivo y en cada cuenta: lo que había, más lo cobrado, menos los gastos pagados por ese medio.



Caja: saldo esperado en cada medio de pago, ventas, gastos y utilidad del turno

Para comprobarlo, el cajero hace un **arqueo**: cuenta los billetes y las monedas, y el sistema dice si sobra o falta. Al terminar, el **cierre de turno** guarda el resumen del día y deja listos los saldos para el turno siguiente. Si quedan mesas abiertas, el cierre lo advierte.



Arqueo: conteo de billetes y monedas



Cierre de turno con el saldo de cada casilla

Pagos digitales, movimientos y control

La parte baja de la caja reúne lo que un dueño necesita para confiar en las cifras:

- **Comprobantes de pagos digitales.** Al cobrar por transferencia o tarjeta, el sistema puede exigir la foto del comprobante del cliente. Queda unida a la venta y se revisa en la conciliación.
- **Conciliación.** Lista de los pagos digitales del turno para compararlos con lo que realmente llegó a la cuenta.
- **Movimientos de dinero.** Pasar a la cuenta lo que el banco consignó de las tarjetas, o mover dinero entre medios, sin dañar el cuadro.
- **Arqueos del turno y novedades de las mesas,** a la vista del administrador.
- **Cierre de caja,** que guarda el día en el historial.

Caja: conciliación, arqueos, movimientos de dinero y cierre

Opcional: el sistema puede recibir los avisos de pago que el banco envía al correo del negocio y mostrarlos en pantalla al momento. Requiere una configuración aparte según el banco.

Gastos, proveedores y servicios públicos

Las compras y los gastos del día se registran con concepto, categoría, medio de pago y responsable, y se descuentan de la caja del medio con que se pagaron. Se pueden descargar en Excel.

BAR DEMO

En vivo12 libres4 ocup.\$ 521.000\$ 170.000\$ 691.000AdministradorSalirCarta

MesasCajaGastosVentasMás

Servicios públicos — agua · luz · gas · internet

Registrar gasto / compra

Concepto *

Ej: 2 cajas cerveza, gas, taxi...

Categoría

Elige la categoría...

Forma de pago *

Elige la forma de pago...

Valor (COP) *

0

Notas (opcional)

Notas adicionales...

Registrar gasto

GASTOS DEL TURNO ACTUAL

Nequi\$ 140.000

Efectivo\$ 92.000\$ 48.000

Domicilio de gas

Nequi\$ 92.000

Servicios08/10/26 01:36 p. m. - Administrador

Hielo y limones

Efectivo\$ 48.000

Insumos08/10/26 11:36 a. m. - Paula

POR CATEGORÍA HOY

Insumos\$ 48.000

Servicios\$ 92.000

Gastos del turno por medio de pago y por categoría

Los **proveedores** tienen su propia cuenta: lo facturado, lo pagado y el saldo pendiente con cada uno. Los **servicios públicos** (agua, luz, gas e internet) llevan su número de cuenta, el día en que llega el recibo y el día de suspensión, el historial de recibos y las lecturas del medidor, para saber si el consumo se está disparando antes de que llegue la factura.

Proveedores

Nombre del proveedor + Agregar

Distribuidora La Esquina

SALDO PENDIENTE - AL DÍA\$ 0

FACTURADO\$ 0PAGADO\$ 0ENTRADAS0

PagarVer detalle

Carnes del Valle

SALDO PENDIENTE - AL DÍA\$ 0

FACTURADO\$ 0PAGADO\$ 0ENTRADAS0

PagarVer detalle

Licores Central

SALDO PENDIENTE - AL DÍA\$ 0

FACTURADO\$ 0PAGADO\$ 0ENTRADAS0

PagarVer detalle

Cuenta con cada proveedor

Servicios públicos

AguaLuzGasInternet

Agua - configuración

Cuenta / referencia de pago

Ej: número de cuenta o referencia

Día que llega el recibo

Ej: 2

Día de suspensión

Ej: 22

Frecuencia

Bimestral

Guardar configuración

Registrar recibo nuevo

Periodo (Ej: AGO-OCT 2026)

Valor totalConsumo m³

Registrar

Lecturas del medidor (tu control)

Anota la lectura del medidor cuando quieras: el sistema calcula el consumo y muestra el valor con la fecha del último recibo — así verificas que no se equivocuen.

Lectura (Ej: 15900)

Sin lecturas asociadas

Historial

Sin recibos registrados

Cerrar

Servicios públicos: recibos y lecturas

Custodix para bares y restaurantes

16 de 31

El dinero

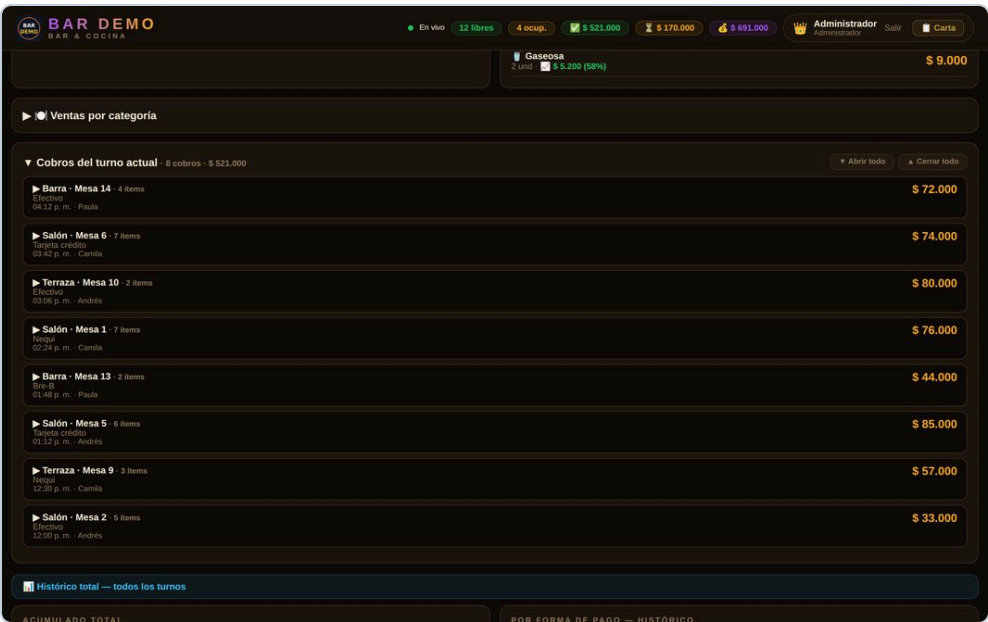
Ventas y utilidad

El administrador ve en tiempo real cuánto se ha vendido en el turno, cuánto hay pendiente en las mesas, cuántos cobros van y qué productos se mueven más. Cuando los productos tienen cargado el precio de compra, el sistema muestra también la **utilidad** y el margen de cada uno y del turno completo.



Ventas del turno por medio de pago y por producto, con utilidad y margen

Más abajo está cada cobro con su mesa, hora, medio de pago y quién lo hizo; el histórico de todos los turnos, y un calendario para consultar un rango de fechas. Un cobro se puede devolver o corregir su medio de pago, y queda registrado. Todo se descarga en Excel para el contador.

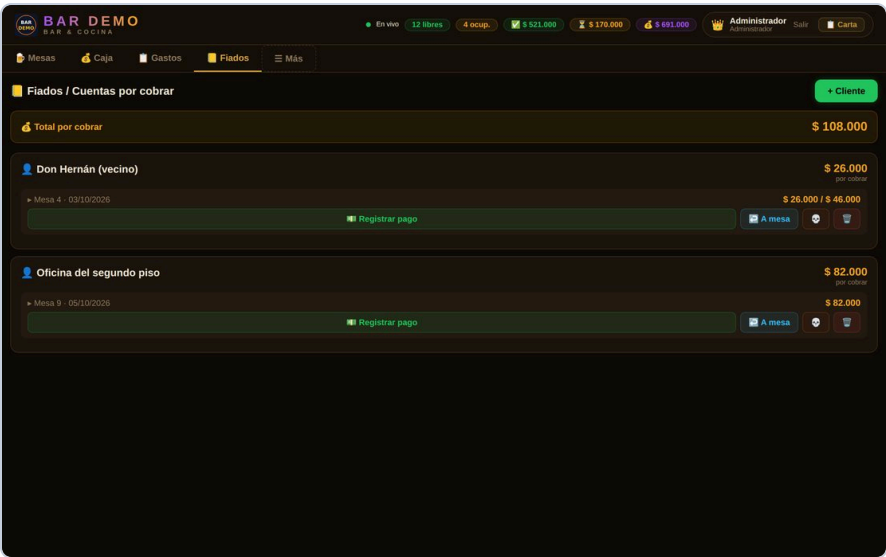


Detalle de los cobros del turno e histórico

Fiados, empleados y nómina

Fiados y cuentas por cobrar

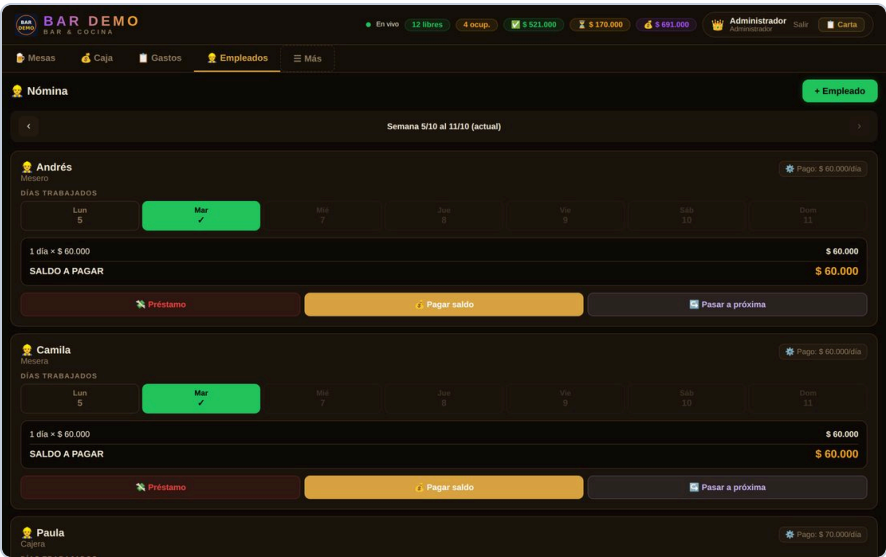
Cada fiado queda a nombre de un cliente, con la mesa, la fecha y lo que consumió. El sistema lleva los pagos parciales, lo que falta y el total por cobrar del negocio.



Cuentas por cobrar por cliente, con abonos

Empleados y nómina semanal

Se registra cada empleado con su cargo y su pago por día, fijo o variable. Cada día trabajado se marca con un toque y el sistema calcula el saldo de la semana. También lleva los préstamos al empleado, el pago del saldo y lo que pasa a la semana siguiente. La nómina pagada entra a las cuentas del negocio.



Nómina de la semana: días trabajados y saldo a pagar

Inventario

Cada venta descuenta del inventario. Los platos preparados pueden tener **receta**, de modo que una hamburguesa descuenta el pan, la carne y el queso, y varios productos pueden salir del mismo insumo. Las presentaciones también: una porción de ocho alitas descuenta ocho del mismo inventario que la de dieciséis.

BAR DEMO BAR & COCINA

En vivo 12 libres 4 ocup. \$ 521.000 \$ 170.000 \$ 691.000 Administrador Salir Carta

Mesas Caja Gastos **Inventario** Más

⚠ Stock bajo · 2 productos ver

Ingresar inventario Proveedores Ingresos Kardex Consumo personal Imprimir inventario Cuadre físico Ventas en Otros

Configurar cocina Auto-íconos Cajero ve cantidades Exportar Excel

VALOR DEL INVENTARIO ACTUAL (SIN COCINA)

SI SE VENDIERA TODO (sin comida) **\$ 9.633.000**

COSTO (precio de compra) **\$ 4.162.200**

UTILIDAD POTENCIAL **\$ 5.470.800** margen 57%

Cocina (aparte) **\$ 4.116.000** · costo \$ 1.063.600

1 de 18 productos con stock aún no tienen precio de compra — agrégalo editando el producto o al registrar la próxima compra.

Productos carta Ingredientes cocina

CERVEZAS 4 prod · 288 und

COCINA 6 prod · 218 und

Hamburguesa de la casa \$ 24.000 · costo \$ 10.200 · utilidad \$ 13.800 (57%) 25 Llegó

Alitas \$ 22.000 · costo \$ 7.000 · utilidad \$ 15.000 (68%) 60 Llegó

Papas a la francesa \$ 9.000 · costo \$ 2.600 · utilidad \$ 6.400 (71%) 40 Llegó

Nachos con todo \$ 21.000 · costo \$ 7.600 · utilidad \$ 13.400 (64%) 30 Llegó

Inventario por categorías, con costo, utilidad y valor total

- **Valor del inventario:** cuánto vale a precio de venta, cuánto costó y cuánto dejaría si se vendiera todo. La cocina se valora aparte.
- **Costo y utilidad** de cada producto, a la vista.
- **Aviso de existencias bajas** y marca de agotado.
- **Insumos de cocina** en su propia pestaña.
- **Impresión y Excel** del inventario completo.
- **Control:** el administrador decide si el cajero puede cambiar cantidades o solo consultarlas.

Entradas, kardex y cuadre físico

La mercancía que llega se registra con su proveedor, la factura y su valor, y suma al inventario. El **kardex** guarda cada movimiento de cada producto: entradas, ventas, consumos y ajustes, con fecha, hora, responsable y cuántas unidades quedaron después.

+ Ingresar inventario

Producto *

— Producto —

Cantidad que entra *

0

Proveedor *

Distribuidora La Esquina

N° de factura

Ej: 00123

Valor de la factura (COP)

0

Esto es lo que le quedas debiendo al proveedor. Déjalo en 0 si ya la pagaste o si es solo control de stock.

Fecha

10/06/2026

✓ Registrar ingreso

Entrada de mercancía

Kardex de inventario

Últimos 8 movimientos - a la derecha: el cambio y cuántas quedaron después de cada movimiento

Todos los productos

Filtrar por producto o motivo...

Producto	Movimiento	Fecha y Hora	Responsable	Cambio	Unidades
Cerveza nacional	Venta - Mesa 3	06/10/26 03:24 p. m.	Paula	-3	120
Alitas	Venta - Mesa 1	06/10/26 02:48 p. m.	Andrés	-2	60
Gaseosa	Consumo de personal - Jorge	06/10/26 02:12 p. m.	Paula	-1	90
Mojito	Venta - Mesa 10	06/10/26 01:36 p. m.	Andrés	-2	40
Cerveza nacional	Venta - Mesa 6	06/10/26 01:00 p. m.	Paula	-4	123
Hamburguesa de la casa	Venta - Mesa 9	06/10/26 12:24 p. m.	Andrés	-1	25
Cerveza importada	Ingreso de mercancía - Distribuidora La Esquina	06/10/26 11:48 a. m.	Administrador	+24	72
Cerveza nacional	Ingreso de mercancía - Distribuidora La Esquina	06/10/26 11:12 a. m.	Administrador	+48	127

Kardex: cada movimiento y lo que quedó

Cuadre físico de inventario y dinero

Escribe solo lo que contaste (lo vacío no se toca). Los faltantes se valorizan a precio de venta.

Productos

Filtrar producto...

Producto	Sistema	Stock
Cerveza artesanal de la casa	sistema: 36	36
Cerveza importada	sistema: 72	72
Cerveza nacional	sistema: 120	120
Michelada	sistema: 60	60
Alitas	sistema: 60	60
Empanadas x 4	sistema: 48	48

Dinero por medio de pago

Nequi sistema: \$ 41.000 contado

Daviplata sistema: \$ 0 contado

Bre-B sistema: \$ 44.000 contado

Tarjeta crédito sistema: \$ 159.000 contado

Efectivo sistema: \$ 137.000 contado

Faltante en productos (0 und) 0.0

Faltante en dinero 0.0

Cuadre físico de inventario y dinero

Con el **cuadre físico** se cuenta lo que hay en la estantería y en la caja, y el sistema lo compara con lo que debería haber. Los faltantes de producto se valoran en pesos y se suman a los faltantes de dinero, para saber cuánto se perdió en total.

El **consumo del personal** se anota aparte: descuenta del inventario sin entrar a la caja y queda con nombre, fecha y hora. Lo vendido como **otro** se revisa después para asignarlo al producto real y no dejar huecos en el inventario.

Consumo de personal

Descuenta del inventario, NO genera venta ni entra a caja. Queda con nombre, fecha y hora.

¿Quién consume?...

Buscar producto (ej: club, aguilá...)

Escribe el nombre del producto que se consumió.

ÚLTIMOS REGISTROS

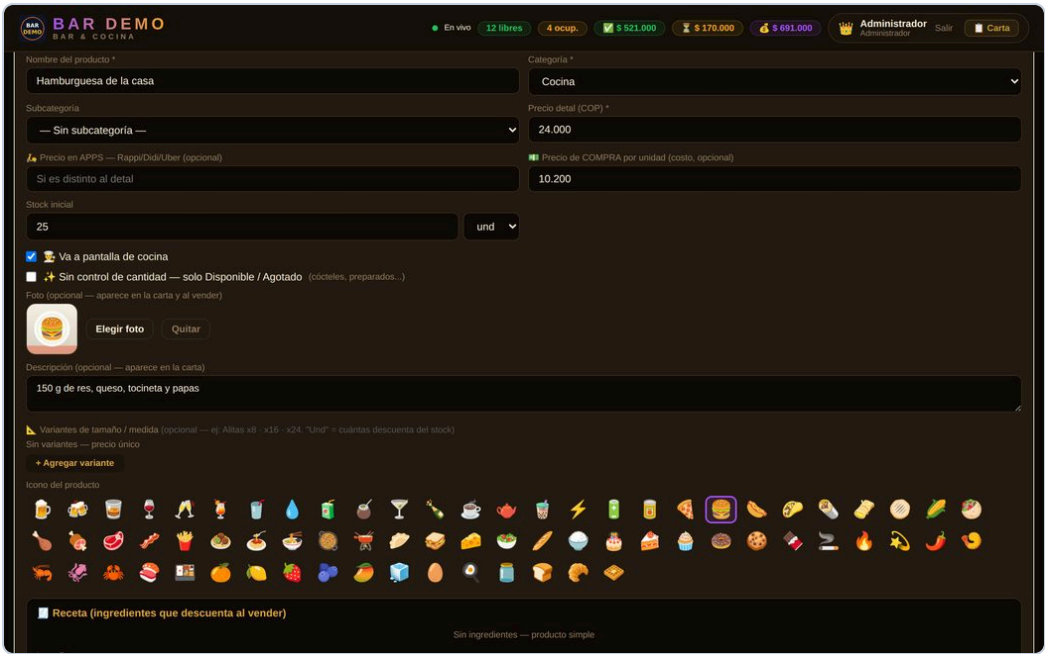
Sin consumos registrados todavía.

Cerrar

Consumo del personal: descuenta del inventario, no entra a caja

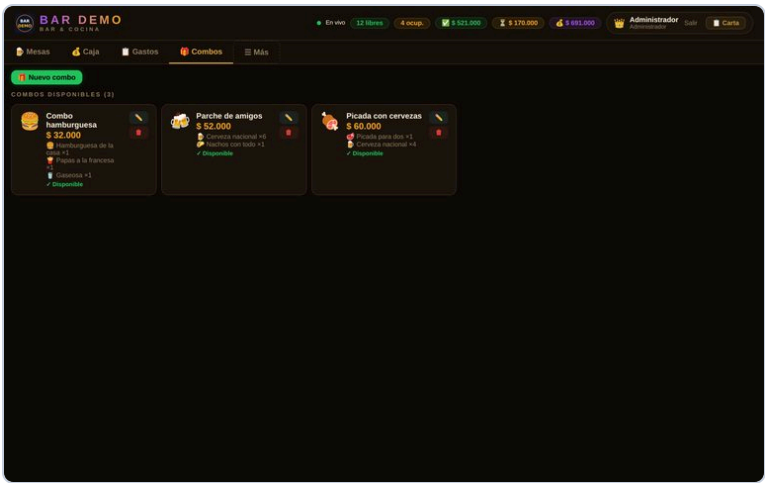
Productos, combos y promociones

Crear o cambiar un producto toma un minuto: nombre, categoría, precio, precio de compra, cantidad, descripción, tamaños y **foto**. La foto se toma con el celular o se elige de la galería, y el sistema la ajusta sola para que la carta cargue rápido. Las categorías y subcategorías se ordenan como el negocio quiera.



Ficha del producto: datos, foto, tamaños e icono

Los **combos** reúnen varios productos a un precio especial y descuentan del inventario cada cosa que incluyen. Las **promociones** son precios especiales por días y horas, o dos por uno por categoría: se encienden y se apagan con un toque, y el sistema solo las aplica mientras están vigentes.



Combos con lo que incluye cada uno



Promociones por días y horas

Inventario y carta

Plan de saneamiento

El sistema trae los formatos del plan de saneamiento para diligenciarlos desde el celular: la verificación diaria de áreas y equipos (pisos, baños, neveras, utensilios, canecas) y la verificación semanal de aseo profundo. Cada marca queda con el nombre de quien la hizo y la hora, y la semana muestra el porcentaje de cumplimiento.

BAR DEMO

BAR & COCINA

✓ Saneamiento de la semana diligenciado completo

\$ 170.000

\$ 691.000

Administrador

Salir

Carta

Mesas

Caja

Gastos

Saneamiento

Más

Plan de Saneamiento

Excel

PDF

✓ Diligenciar TODA la semana (admin)

Semana 5/10 al 11/10/2026

29% cumplimiento diario

FORMATO 1 · VERIFICACIÓN DIARIA DE ÁREAS Y EQUIPOS

Área / Equipo	Lun 5	Mar 6	Mié 7	Jue 8	Vie 9	Sáb 10	Dom 11
Pisos y Paredes Litores de residuos, grasa y humedad. Barido y trapeado completo.	✓	✓					
Baños (Clientes/Staff) Sanitarios, lavamanos y pisos desinfectados. Papeleros vaciados.	✓	✓					
Refrigeradores / Neveras Limpieza externa e interna. Rejillas sin humedad.	✓	✓					
Utensilios de Barra Lavados y desinfectados. Solo material no poroso.	✓	✓					
Contenedores de Basura Limpos. Tapas instaladas y funcionales.	✓	✓					

FORMATO 2 · VERIFICACIÓN SEMANAL (ASEO PROFUNDO)

✓

Zonas de Difícil Acceso

Limpieza debajo y detrás de neveras, mobiliario y estanterías.

✓ 16:37 · Administrador

✓

Mantenimiento de Rejillas

Verificación y limpieza para evitar óxido o desprendimiento de pintura.

✓ 16:37 · Administrador

✓

Sistemas de Drenaje

Limpieza profunda de rejillas de piso y sifones.

✓ 16:37 · Administrador

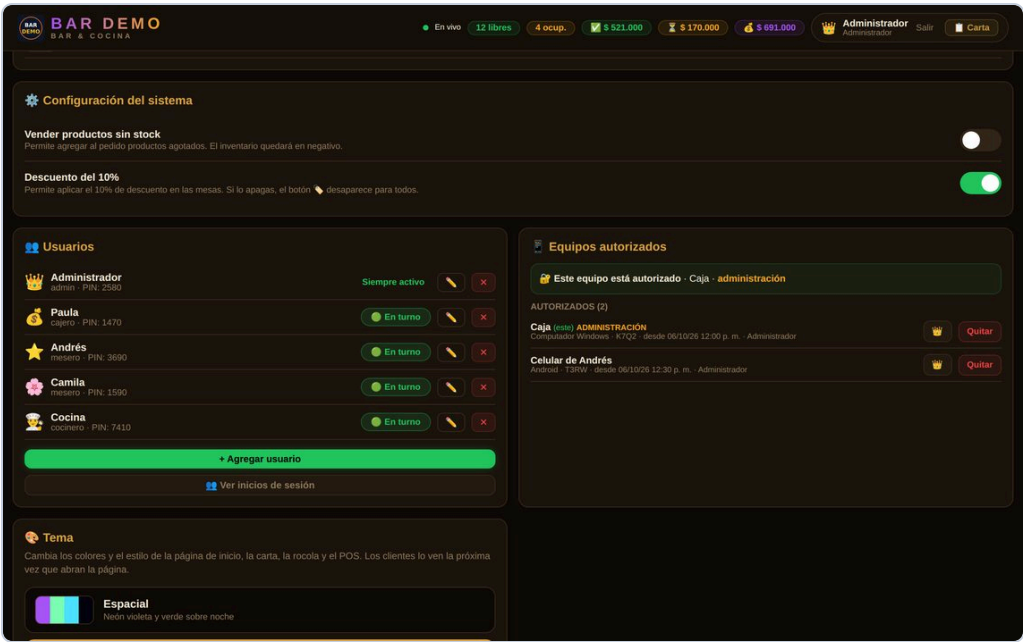
Plan de saneamiento de la semana, con responsables y cumplimiento

Los formatos se descargan en Excel o en PDF para tenerlos listos en una visita de control. Si su negocio no lo necesita, el módulo se apaga y desaparece del menú.

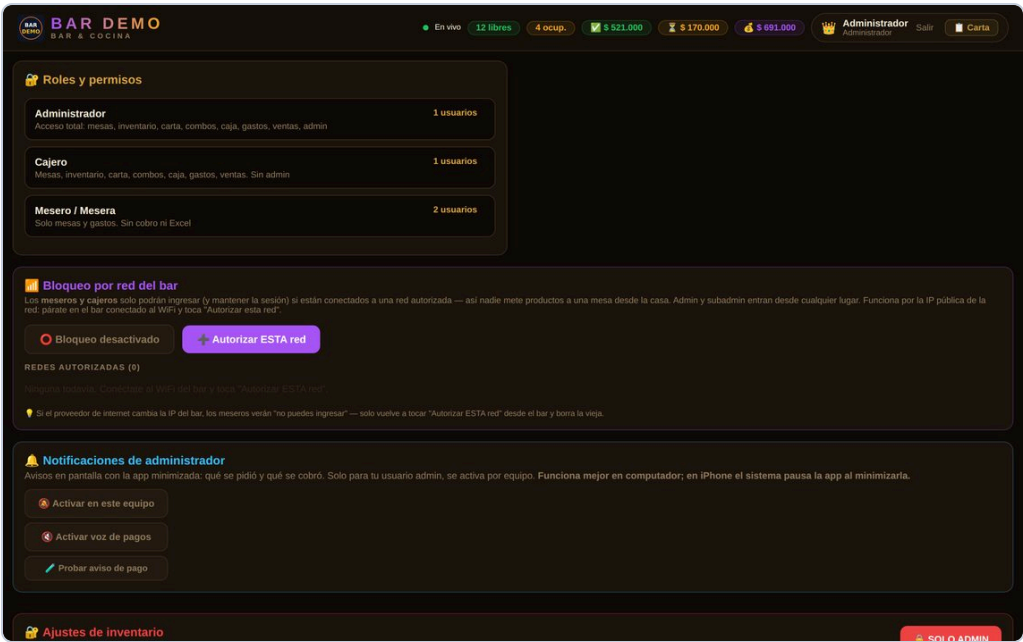
Administración

Usuarios, cargos y equipos

El administrador crea a cada persona con su nombre, su cargo y su clave, y la activa o desactiva según el turno. Desde la misma pantalla aprueba o retira los equipos (celulares, tabletas y computadores) que pueden entrar al sistema.



Usuarios con su cargo y equipos autorizados



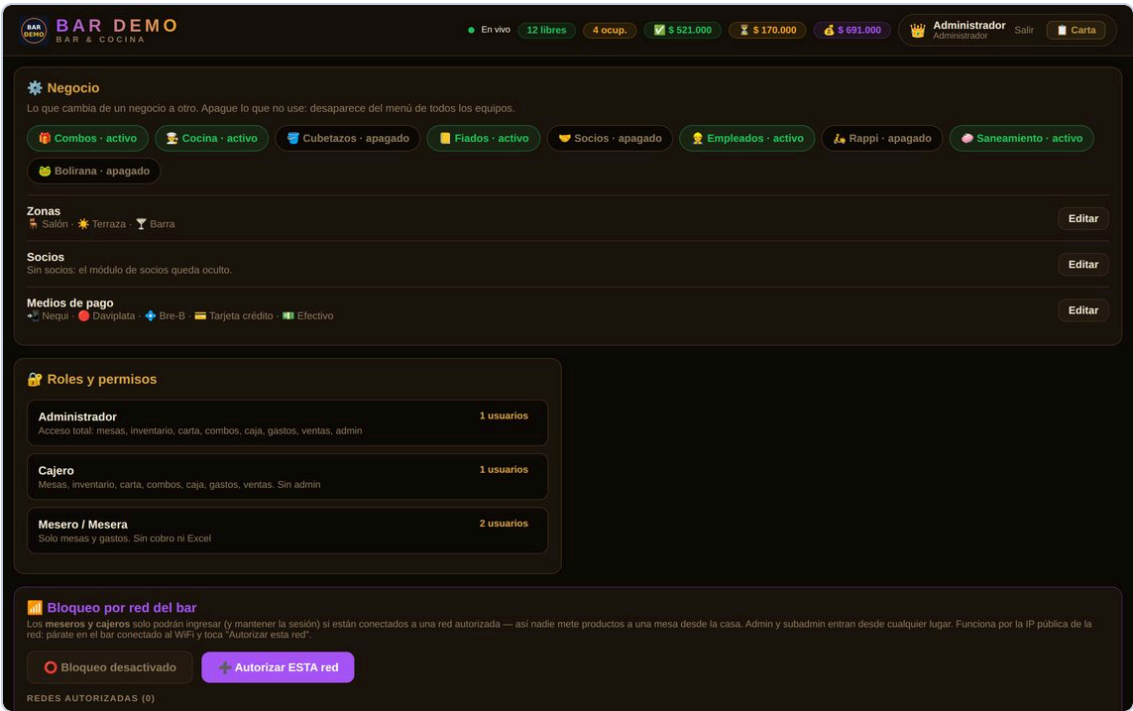
Cargos y lo que puede hacer cada uno

Los cambios se aplican de inmediato en todos los equipos. Si alguien se retira, se desactiva su usuario y se quita su celular de la lista: desde ese momento no puede entrar.

Administración

A la medida de su negocio

El sistema no obliga a trabajar como otro negocio. En la tarjeta **Negocio** se enciende y se apaga cada módulo, y lo apagado desaparece del menú de todos los equipos. Ahí mismo se definen las zonas, los socios y los medios de pago que recibe el negocio.



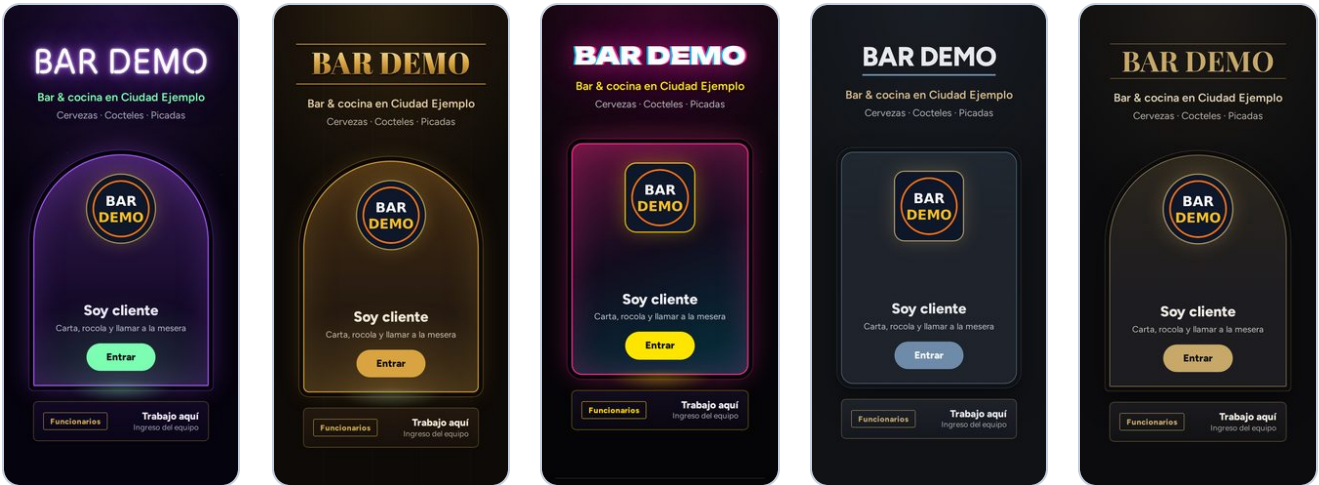
Módulos, zonas, socios y medios de pago

Módulo	Para qué sirve
Combos, cocina, fiados	Lo descrito en esta guía; se apagan si no se usan.
Empleados y saneamiento	Nómina semanal y formatos de limpieza.
Socios	Cuenta de cada socio: lo que consume, lo que retira de la caja y lo que presta al negocio.
Cubetazos	Venta de cerveza por cubeta, con precios propios.
Domicilios por aplicación	Precio distinto para las ventas por aplicaciones y su propio cierre.
Bolirana	Préstamo de las pelotas por mesa y cobro de las que se pierden.

También se ajustan en un toque la venta de productos sin existencias, el botón de descuento y el tamaño del recibo.

Cinco estilos con sus colores e iconos

El negocio elige el estilo que va con su ambiente y lo cambia cuando quiera. El cambio se aplica a la página de inicio, la carta, la rocola, la consola del DJ y el sistema del personal, en todos los equipos, con sus propios colores, tipos de letra e iconos. Hay dos estilos sobrios, pensados para restaurantes y sitios de corte más formal.



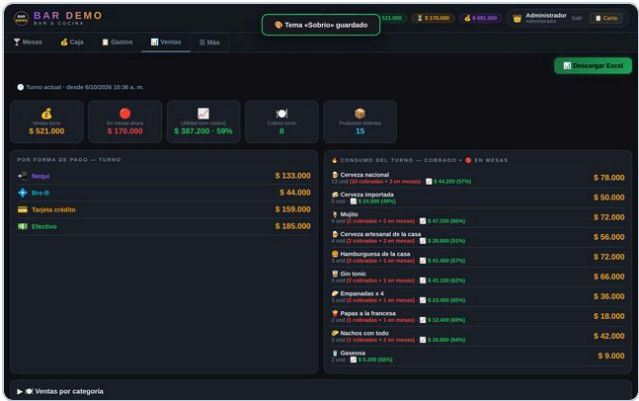
Espacial

Pub

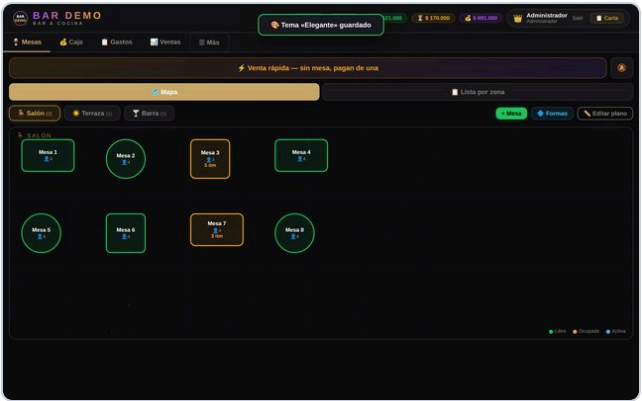
Discoteca

Sobrio

Elegante



El sistema del personal en estilo Sobrio



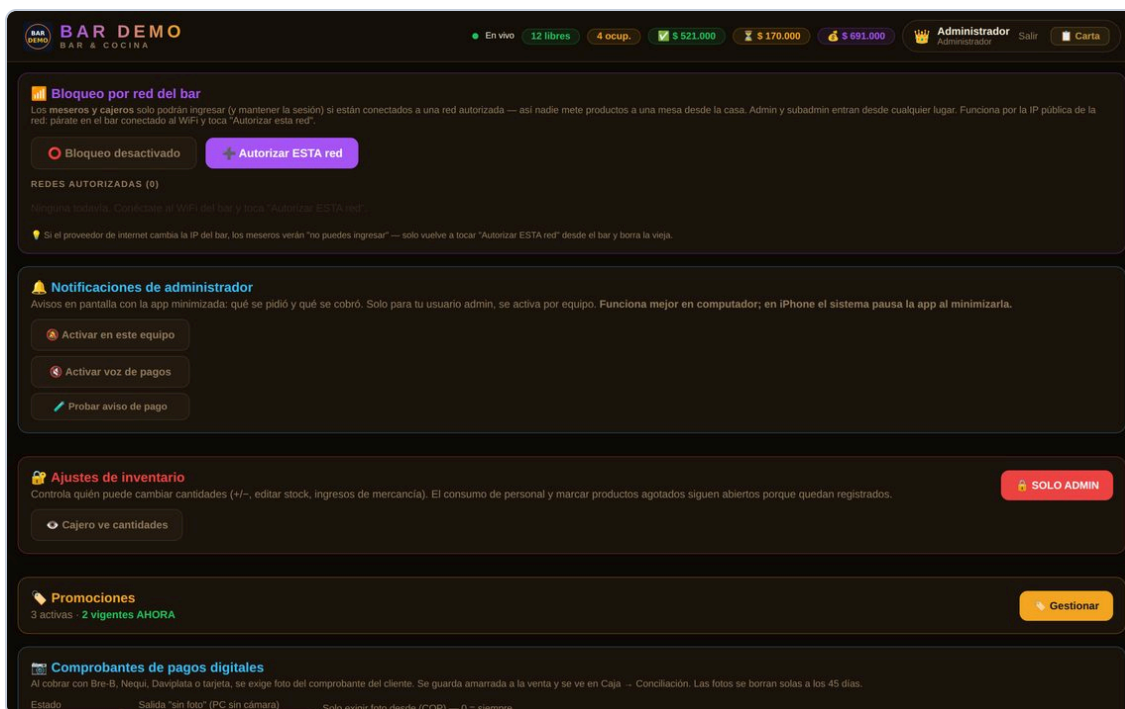
El mismo sistema en estilo Elegante

Su marca, no la nuestra

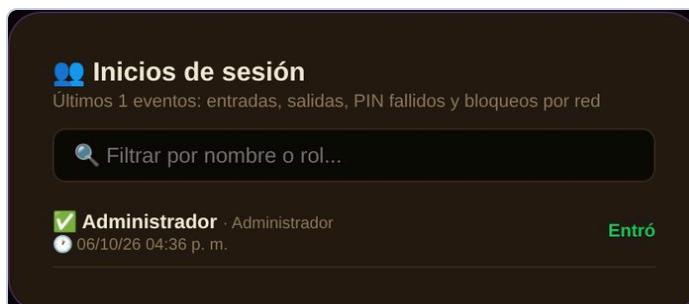
El logo, el nombre, el lema, los datos de contacto y las fotos de fondo son los de su negocio. El nombre de Custodix no aparece ante sus clientes.

Control adicional para el dueño

- **Bloqueo por red del negocio.** Si se activa, los meseros y cajeros solo pueden ingresar mientras estén conectados al wifi del local. Nadie carga productos a una mesa desde su casa. El administrador entra desde cualquier lugar.
- **Avisos al administrador.** Su equipo le muestra qué se pidió y qué se cobró, aunque tenga el sistema minimizado, y puede anunciar los pagos con voz.
- **Ajustes de inventario.** Se decide si solo el administrador puede cambiar cantidades y registrar entradas.
- **Registro de ingresos.** Quién entró, cuándo salió y cuántas veces alguien se equivocó de clave.



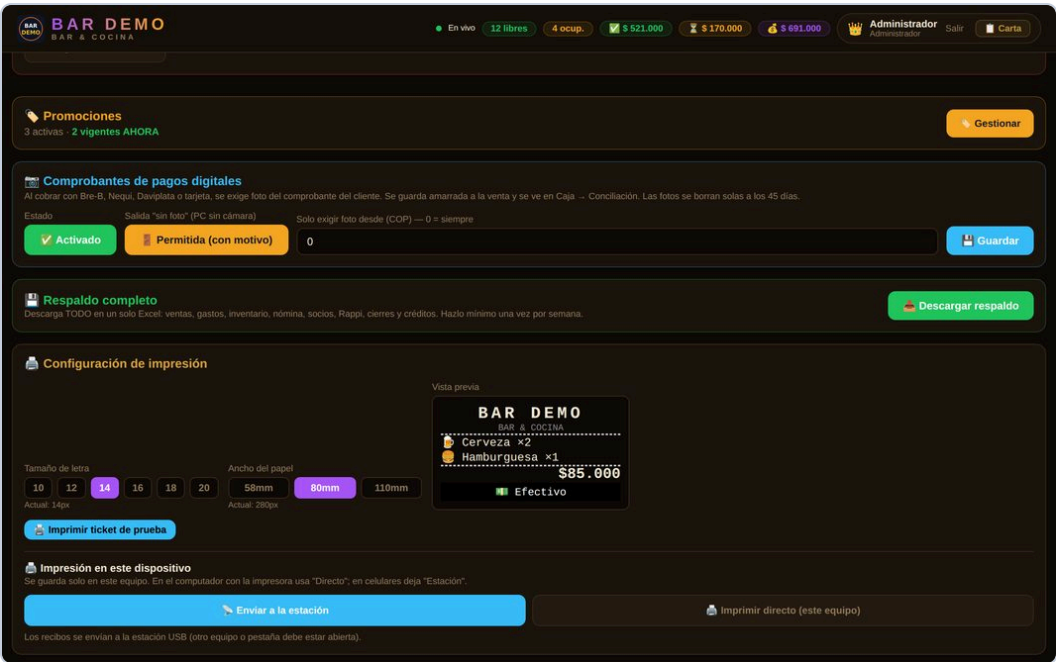
Bloqueo por red, avisos al administrador y ajustes de inventario



Registro de ingresos al sistema

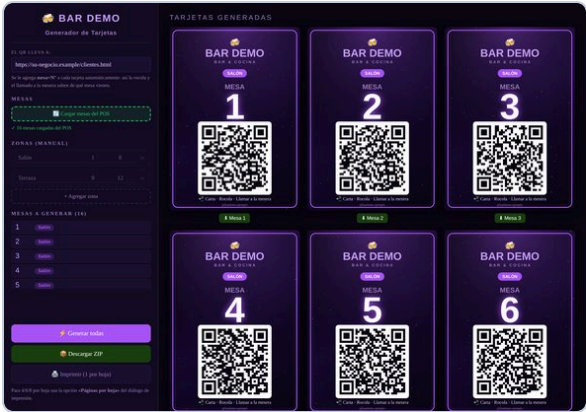
Respaldo, impresión y tarjetas de mesa

El **respaldo completo** descarga en un solo archivo de Excel las ventas, los gastos, el inventario, la nómina, los cierres y los fiados. Conviene bajarlo una vez por semana y guardarlo fuera del negocio.



Comprobantes de pago, respaldo completo y ajuste de la impresión

Las **tarjetas de mesa** se generan solas a partir de las mesas del negocio: cada una lleva el nombre, la zona, el número y el código QR de esa mesa. Se descargan todas juntas para mandarlas a imprimir. Hay además un cartel con el código QR de la carta, para la entrada o la barra.



Generador de tarjetas de mesa



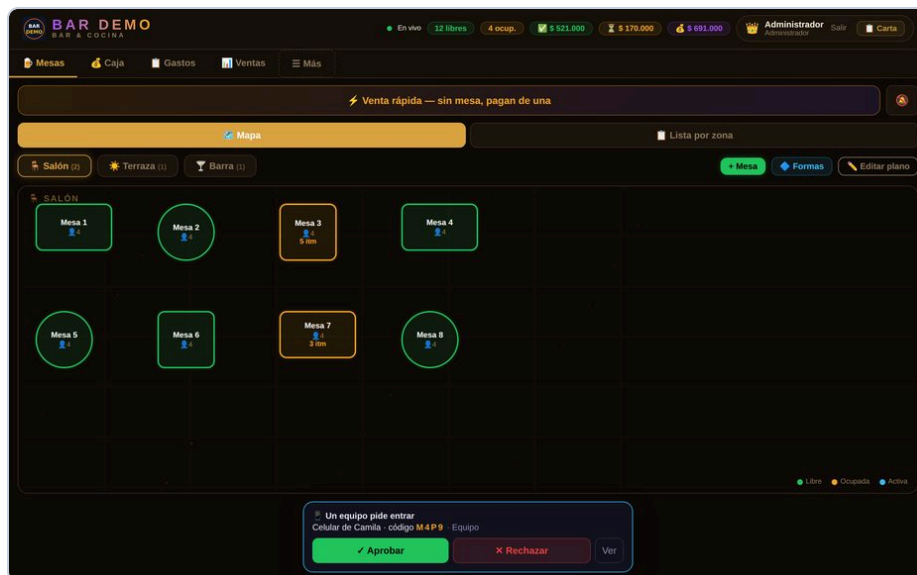
Cartel con el QR de la carta

Solo entran los equipos que usted aprueba

Aunque alguien conozca la dirección del sistema y una clave, no puede entrar desde un equipo que el administrador no haya aprobado. La primera vez que un celular o un computador intenta ingresar, queda en espera y muestra un código corto; el administrador ve la solicitud en su pantalla, compara el código y decide si lo acepta.



El equipo nuevo queda en espera



El administrador aprueba o rechaza desde su pantalla

Un equipo perdido, o el de un empleado que se retiró, se quita de la lista y deja de funcionar en ese mismo momento: pasa solo a la pantalla de espera, sin seguir anotando en falso.

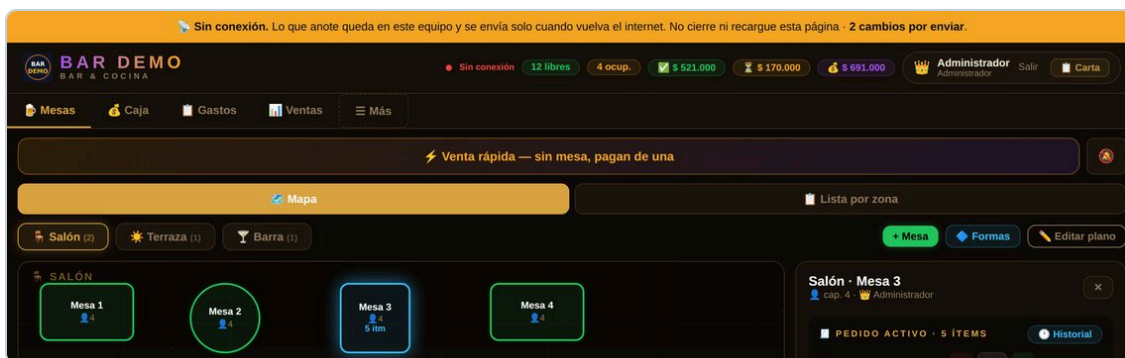
Cada negocio con su propia base de datos

La información de cada negocio se guarda en una base de datos separada, en la nube de Google. No se mezcla con la de otros clientes. Lo que ve el público (carta, promociones, rocola) está separado de lo privado (ventas, costos, inventario, usuarios).

Las claves del personal son una barrera práctica para el día a día. La protección de fondo es la aprobación de equipos: por eso conviene revisar la lista de vez en cuando y cambiar las claves cuando alguien se retira.

Si se cae el internet

El sistema trabaja en línea, y lo dice con claridad cuando deja de estarlo. Si un equipo se queda sin conexión, a los pocos segundos aparece un aviso que no se puede pasar por alto, con el número de cambios que están pendientes por enviar.



Sin conexión: lo anotado queda en el equipo y se cuenta lo pendiente

- Lo que el mesero anote sin conexión queda guardado en su equipo y **se envía solo** cuando vuelve el internet. El aviso confirma que todo quedó guardado.
- Si intenta cerrar o recargar la página con cambios pendientes, el navegador pide confirmación.
- Un equipo que abre el sistema sin internet queda con la pantalla tapada hasta que conecta, para que nadie trabaje sin los datos cargados.
- Si la base rechaza un cambio, sale un aviso para volver a registrarlo.



Al volver la conexión, lo pendiente se envía y el sistema lo confirma

Límite que conviene conocer: si el celular se apaga o la página se cierra mientras no hay internet, lo que no alcanzó a enviarse se pierde. Un buen wifi en el local sigue siendo necesario.

Qué se necesita y cómo se pone en marcha

Qué necesita el negocio

- Internet en el local, con buen wifi en las zonas donde se atiende.
- Los celulares del personal, o una tableta o computador en la caja. Se usa desde el navegador, sin instalar nada.
- Para la rocola: un computador o televisor conectado al sonido, y una llave gratuita de YouTube que se configura una sola vez.
- Opcional: una pantalla o tableta para la cocina y una impresora térmica para los recibos.
- Las tarjetas de mesa con su código QR, que el sistema genera listas para imprimir.

Puesta en marcha

Paso	Qué se hace
Preparación	Se crea el espacio del negocio con su nombre, logo, estilo, horario y datos de contacto.
Módulos y zonas	Se encienden los módulos que el negocio usa y se definen las zonas, las mesas y los medios de pago.
Carga inicial	Se cargan los productos con sus precios, costos y cantidades y, si se quiere, las fotos, las recetas y los proveedores.
Usuarios y equipos	Se crean las personas con su clave y su cargo, y se aprueban los equipos que van a trabajar.
Práctica	El equipo ensaya un turno completo: tomar pedidos, cobrar, registrar gastos y cerrar caja.
Salida en vivo	Se imprimen las tarjetas de mesa y el negocio empieza a trabajar con el sistema.

Lo que el sistema no hace hoy

- No emite factura electrónica ante la DIAN.
- No funciona sin internet.
- No recibe pedidos directos del cliente: el cliente llama y la mesera confirma.
- No suma varios locales en un solo tablero: cada local lleva su propia información.

Preguntas frecuentes

¿Genera factura electrónica ante la DIAN? Hoy no. El sistema lleva las cuentas del negocio y entrega las ventas en Excel para el contador. Si su negocio está obligado a facturar electrónicamente, la factura se emite con un proveedor autorizado por la DIAN; la conexión con ese proveedor se revisa aparte, según el caso.

¿Cómo maneja los impuestos? Los precios se cargan como el negocio los cobra al público. El tratamiento de impuestos de cada negocio lo define su contador.

¿Funciona sin internet? No. Si la conexión se cae un momento, el sistema avisa, guarda lo anotado en el equipo y lo envía cuando vuelve, pero no reemplaza un buen wifi.

¿La música de la rocola tiene los permisos? La rocola organiza las solicitudes de los clientes y reproduce los videos desde YouTube. Los derechos por la música que suena en el local (Sayco y Acinpro) y las condiciones de uso de la plataforma son responsabilidad del establecimiento, igual que hoy.

¿Los clientes pueden hacer pedidos solos desde el celular? No, a propósito. El cliente llama y la mesera confirma el pedido en la mesa. Así se evitan errores y pedidos que luego nadie reconoce.

¿Qué pasa si se pierde el celular de un mesero? El administrador lo quita de la lista de equipos y deja de funcionar de inmediato.

¿De quién son los datos? Del negocio. El respaldo completo se descarga en Excel cuando se quiera.

¿Sirve para un restaurante sin rocola ni bar? Sí. Se apagan la rocola y los módulos que no apliquen y queda la carta, las mesas, la cocina, la caja y el inventario.

¿Cuánto cuesta? El valor se entrega en una propuesta para cada negocio.

Contacto

Para ver el sistema funcionando con los datos de demostración y recibir una propuesta para su negocio, escriba a contacto@custodix.co o visite custodix.co.