

# Zasady wystawiania ocen i opinii oraz wyliczania średniej oceny cateringu na Dietly.pl

## Oceny i opinie

Wystawić ocenę cateringowi mogą tylko i wyłącznie użytkownicy, którzy zakończyli dietę w danym cateringu. Mają na to 14 dni od zakończenia diety. Użytkownicy oceniają osobno różne aspekty związane z realizacją zamówienia. Są to :

- Smak potraw
- Estetyka posiłku
- Sposób pakowania
- Jakość składników
- Dostawa
- Różnorodność potraw

Przy każdej kategorii obowiązuje ta sama skala od 1 do 5 wyrażona w gwiazdkach. Łączna ocena zamówienia jest średnią arytmetyczną z 6 powyższych kategorii, zaokrąglona do części dziesiętnej.

Poza oceną gwiazdkową, użytkownicy mogą podzielić się również opinią pisemną. Mogą przy tym zdecydować, czy opinia ma być kierowana tylko bezpośrednio do cateringu, czy ma być również opublikowana na serwisie Dietly.pl (ustawienie domyślne).

## Średnia ocena cateringu

Średnia ocena cateringu wyliczana jest jako średnia ważona wszystkich ocen wystawionych przez konsumentów, którzy zakupili dietę w danym cateringu, gdzie wartość wagi jest zależna od liczby dni, które upłynęły od daty wystawienia oceny.

Funkcja użyta do wyliczania powyższej średniej jest funkcją malejącą w zakresie (100,0), dzięki czemu wagi poszczególnych ocen kształtują się tak, jak przedstawiono poniżej.

Możemy przyjąć, że waga oceny zmniejsza się do:

- $\frac{3}{4}$  wartości po 50 dniach,
- $\frac{1}{2}$  wartości po 60 dniach,
- $\frac{1}{4}$  wartości po 70 dniach,
- ~0 po 110 dniach

## Weryfikacja ocen i treści opinii

Weryfikacja jest systemowo ograniczona tylko i wyłącznie do użytkowników, którzy rzeczywiście zamówili dietę w ocenianym cateringu.

Ocena oraz treść opinii są na bieżąco monitorowane przez Customer Service.

Cateringi mogą również zgłaszać prośby o weryfikację oceny.

***Wszystkie treści uznane za nieprawdziwe, niecenzuralne, obraźliwe oraz naruszające prawo, są usuwane. Usuwane będą również opinie reklamujące inne produkty lub/i jakiegokolwiek inne firmy, niż zamówiona dieta.***

Pełen regulamin platformy Dietly.pl dostępny jest pod adresem: <https://dietly.pl/regulaminy>

## Zasady sortowania domyślnego na Dietly.pl

Wyniki wyszukiwania na Dietly.pl pokazują wszystkie cateringi spełniające ustawione kryteria wyszukiwania oraz odpowiednio oznaczone oferty promowane. Jeśli chcesz zawęzić wyniki wyszukiwania, skorzystaj z dodatkowych filtrów.

W momencie pierwszego wyświetlenia listingu, wyniki wyszukiwania są posortowane (za wyjątkiem ofert będących płatną reklamą - tzw. oferty promowane) przy uwzględnieniu kryteriów ułatwiających złożenie zamówienia, z którymi Klient ma możliwość zapoznania się na stronie, w szczególności takich jak:

- średnia ocen cateringu dodanych przez ostatnie 2 miesiące
- liczba ocen cateringu dodanych przez ostatnie 2 miesiące
- czy catering korzysta z panelu klienta
- czy catering wyświetla menu w Dietly
- catering oferuje wymianę posiłków

W każdej chwili użytkownik może skorzystać z innych dostępnych filtrów oraz sposobów sortowania:

Dostępne sortowania listingu poprzez:

- ocenę cateringu
- ostatnio dodane cateringi
- najniższa cena
- alfabetycznie
- najszybsza możliwa dostawa

W przypadku kilku cateringów mających ten sam wynik sortowania po ocenie, ostatnio dodanych, najniższej cenie oraz najszybszej możliwej dostawie, o pozycji decydują zasady sortowania domyślnego.

## Prezentowanie ofert promowanych na Dietly.pl

Na wynikach wyszukiwania uwzględnione są również oferty promowane (będące płatną reklamą). Są one wyróżnione od pozostałych ofert czytelnym oznaczeniem "Oferta Promowana" i są wyświetlane na początku listingu. Oferty promowane muszą również spełniać kryterium wybranego miasta wyszukiwania.

## Kategoria cenowa w danym mieście (\$, \$\$, \$\$\$)

Kategorie cenowe cateringów określone są na bazie **średniego kosztu posiłku** w cateringu obliczanego jako: **koszt wszystkich zamówień kończących się później, niż miesiąc temu** podzielony przez **całkowitą liczbę posiłków tych zamówień**. Wartość ta wyliczana jest jedynie dla cateringów, które w ciągu ostatniego miesiąca przekroczyły **1000 posiłków**.

Podejście bazujące na końcowym koszcie zamówień pozwala lepiej określić charakter cateringu, uwzględniając dodatkowe koszty dostaw, zniżki wynikające ze stosowanych przez klientów zniżek itp. - oddaje faktyczny średni koszt pojedynczego posiłku zamówionego w tym cateringu.

Kategorie cenowe cateringów określone są na bazie wartości średnich kosztu posiłku wszystkich cateringów w następujący sposób:

- **(\$)** - średni koszt posiłku niższy, niż kwantyl rzędu 1/3 zbioru średnich wszystkich cateringów
- **(\$\$)** - średni koszt posiłku pomiędzy wartościami kwantyli rzędu 1/3 oraz 2/3 zbioru średnich wszystkich cateringów
- **(\$\$\$)** - średni koszt posiłku większy, niż kwantyl rzędu 2/3 zbioru średnich wszystkich cateringów

### **Przykład**

Dla cateringów o następujących średnich cenach posiłku:

Catering A - **8.40**, Catering B - **9.05**, Catering C - **9.71**, Catering D - **10.10**, Catering E - **10.20**

kategorię cenową (\$) będą posiadały cateringi o średniej niższej, niż **9.05**

kategorię cenową (\$\$) będą posiadały cateringi o średniej między **9.05** i **10.10**

kategorię cenową (\$\$\$) będą posiadały cateringi o średniej wyższej, niż **10.10**

## **Obowiązek informowania o najniższej cenie przecenionego produktu**

W celu zapewnienia naszym Użytkownikom informacji o cenie, jaką będą musieli zapłacić za Zamówienie wybranych Produktów, przed finalizacją zakupu pokazujemy informację o najniższej cenie tego produktu w ostatnich 30 dniach oraz realnej procentowej zmianie ceny.

Z uwagi na ilość czynników zmiennych składających się na końcowe Zamówienie (np. ilość dni diety, wymiana posiłków czy dodatki), informacja ta znajduje się na ostatnim etapie składania Zamówienia i informuje o łącznej cenie wszystkich elementów składających się na Zamówienie oraz najniższej cenie takiego samego zamówienia w ostatnich 30 dniach.