Ricerca Operativa

R. Cerulli e F. Carrabs

Dualità e Analisi di Sensitività con Excel



Esempio Analisi Sensitività



Dato il seguente problema di programmazione lineare

$$\min -2x_{1} + x_{2} - x_{3}$$

$$x_{1} + x_{2} + x_{3} \le 6$$

$$-x_{1} + 2x_{2} \le 4$$

$$\underline{x} \ge 0$$

Tramite l'utilizzo di excel individuare:

- 1. Il valore ottimo e la soluzione ottima del problema;
- 2. I range di variabilità dei coefficienti di costo;
- 3. I range di variabilità dei termini noti;

Dalla lezione precedente sappiamo che:

- La variazione per il coefficiente di costo c₁ è pari a δ ≤ 1
- La variazione per il coefficiente di costo c_2 è pari a $\delta \ge -3$
- La variazione per il termine nodo b₁ è pari a δ ≥ -6

Un'azienda dolciaria produce quattro tipi di confetti (classico, doppio latte, al cioccolato, delizia al limone) utilizzando cinque ingredienti (zucchero, mandorla, latte, cioccolato, limone) che vengono acquistate all'esterno. La tabella che segue mostra, per ogni chilo di confetti, le quantità (in litri per il latte e in kg per gli altri ingredienti) di ingredienti necessarie per produrre quel tipo di confetti. Inoltre vengono anche indicati sia la quantità massima di ciascun ingrediente acquistabile mensilmente sia il prezzo di acquisto.

	zucchero	mandorla	latte	cioccolato	limone
Classico	0.4	0.7	0	0	0
Doppio latte	0.2	0.5	0.5	0	0
Al cioccolato	0.1	0.1	0.3	0.4	0
Delizia al limone	0.3	0.2	0	0	0.7
Quantità massima	700	1200	500	200	500
Prezzo di Acquisto	1	4	2	9	6

In base alle vendite dell'anno precedente è stato stabilito che la quantità minima (in kg) di confetti da produrre mensilmente per ogni tipologia è di : 15, 11, 20, 5. Per ottenere un prodotto finito pronto per la vendita è necessaria una lavorazione che richiede un numero di ore diverso a seconda del tipo di confetto. La tabella che segue riporta per ogni chilo di ciascun tipo di confetto il numero di ore di lavorazione necessarie, insieme al prezzo di vendita unitario (in euro al chilo).

	Classico	Doppio latte	Al cioccolato	Delizia al limone
Ore lavorative	0.4	0.7	1.1	1.3
Prezzo di vendita	14	19	27	36

La lavorazione dei confetti viene effettuata da 5 operai che lavorano per 8 ore al giorno e per 24 giorni al mese percependo una paga di 1200 euro. Costruire un modello di PL che permetta di pianificare la produzione mensile dell'azienda, determinando, per ogni tipologia di confetto, i chili da produrre per massimizzare il profitto.

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

$$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$$

$$0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$$

$$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$$

$$0.4x_3 \le 200$$

$$0.7x_4 \le 500$$

$$x_1 \ge 15$$

$$x_2 \ge 11$$

$$x_3 \ge 20$$

$$x_4 \ge 5$$

$$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$$

 $x \ge 0$

zucchero

mandorla

latte

cioccolato

limone

"classico" prod.min.

"doppio latte" prod.min.

"al cioccolato" prod.min.

"delizia al limone" prod.min.

Ore di lavorazione

Il direttore dell'azienda dolciaria ha chiesto il nostro aiuto per definire il piano di produzione che massimizza il profitto mensile ma anche per avere risposte alle seguenti domande:



- 1. Quali sono le risorse scarse e quali quelle abbondanti?
- 2. Di quanto aumenta il profitto dell'azienda se si incrementa di 20kg la mandorla? E se invece si aumenta di 20kg la cioccolata? Ed infine di 20 kg lo zucchero?
- 3. Quale risorsa garantisce un tasso di aumento del profitto maggiore?
- 4. Di quanto aumenterebbe il profitto se l'azienda assumesse un altro operaio?
- 5. L'azienda vuole valutare la possibilità di produrre un confetto quasi completamente fatto di mandorla. Sapendo che la produzione di 1Kg di questi confetti richiede 0.3 kg di zucchero e 0.9 kg di mandorla e che richieste 1 ora di lavorazione, qual è il prezzo di vendita che rende conveniente produrre questo nuovo confetto?
- 6. Quali sono i range di variabilità dei coefficienti di costo della funzione obiettivo entro i quali la base ottima non cambia?
- 7. Quali sono i range di variabilità dei termini noti entro i quali la base ottima non cambia?

Azienda dolciaria: Modello excel



Funzione Obiettivo	-6000,00								
Coefficienti di costo	10,80	15,80	22,30	30,70					
Prezzo di vendita	14	19	27	36					
Costo Produzione	3,20	3,20	4,70	5,30					
						X			
					Classico	0,00			
					Doppio latte	0,00			
					Al cioccolato	0,00			
					Delizia al limone	0,00			
	Classico	Donnie lette	A Al signaplata	Delizia al limone			Tot. Risorsa Usata	Qt Massima Risorsa	Da Assuista Disave
zucchero /	0,4							<= 700	
mandorla /	0,4							<= 1200	
latte /	0,7							<= 500	
cioccolato /	0						_	<= 200	
limone /	0							<= 500	
innone /	U	J	U	0,7			0	300	
							Tot. ore impiegate	Tot. ore mensili	
Ore Lavorazione/	0,4	0,7	1,1	1,3			0	<= 960	1
							Prod. Finale	Produzione minima	
classico (prod. min.)/	1	_	_					>= 15	
doppio (latte prod. min.)/	0		0					>= 11	
Al cioccolato (prod. min.)/	0		_					>= 20	
Delizia al limone (prod. min.)/	0	0	0	1			0	>= 5	
Numero operai	5								
Stipendio operaio	1200								

Azienda dolciaria: Analisi sensitività



Funzione Obiettivo	18706,10						● ○ ○ Ris	sultati	Risolutore		
Coefficienti di costo	10,80	15,80	22,30	30,70							
Prezzo di vendita	14			36			È stata trovata una sol ottimalizzazione sono			ndizioni di	
Costo Produzione	3,20						Rapporti		orti		
			,				Mantieni soluzione del Risolutore Ripristina valori originali Sensibilità Sensibilità Sensibilità				
						x			ibilità		
					Classico	1563,63	Town all for the	an anali			
					Doppio latte	11,00	Torna alla finestra parametri Risoluto	re alaic		npporti ruttura	
					Al cioccolato	20,00	Salva scenario		Annulla	ОК	
					Delizia al limone		Salva Scenario		Armulia	OK	
			A								
	Classico			Delizia al limone			Tot. Risorsa Usata		t Massima Risors		isorsa
zucchero /	0,4						700		70		1
mandorla /	0,7		-				1148,9375		120	_	4
latte /	0	-,-					11,5		50		2
cioccolato /	0	-	-,				_	<=	20		9
limone /	0	0	0	0,7			164,15	<=	50	0	6
							Tot. ore impiegate	To	ot. ore mensili		
Ore Lavorazione/	0,4	0,7	1,1	1,3			960	<=	96	<mark>10</mark>	
							Prod. Finale	Pı	roduzione minim	a	
classico (prod. min.)/	1	0	0	0			1563,625	>=	1	.5	
doppio (latte prod. min.)/	0	1	0	0			11	>=	1	.1	
Al cioccolato (prod. min.)/	0	0	1	0			20	>=	2	0	
Delizia al limone (prod. min.)/	0	0	0	1			234,5	>=		5	
Numara anasi	5										
Numero operai	9										
Stipendio operaio	1200										

Rapporto valori



Cella obiettivo (Max)

Cella	Nome	Valore originale	Valore finale
\$B\$2	Funzione Obiettivo	-6000,00	18706,10

Celle variabili

Cella	Nome	Valore originale	Valore finale	Intere
\$H\$10 Classico	x	0,00	1563,63	Continue
\$H\$11 Doppio I	atte x	0,00	11,00	Continue
\$H\$12 Al ciocco	lato x	0,00	20,00	Continue
\$H\$13 Delizia a	limone x	0,00	234,50	Continue

Vincoli

Cella	Nome	Valore della cella	Formula	Stato	Tolleranza
\$J\$16	zucchero / Tot. Risorsa Usata	700	\$J\$16<=\$L\$16	Vincolante	0
\$J\$17	mandorla / Tot. Risorsa Usata	1148,9375	\$J\$17<=\$L\$17	Non vincolante	51,0625
\$J\$18	latte / Tot. Risorsa Usata	11,5	\$J\$18<=\$L\$18	Non vincolante	488,5
\$J\$19	cioccolato / Tot. Risorsa Usata	8	\$J\$19<=\$L\$19	Non vincolante	192
\$J\$20	limone / Tot. Risorsa Usata	164,15	\$J\$20<=\$L\$20	Non vincolante	335,85
\$J\$23	Ore Lavorazione/ Tot. ore impiegate	960	\$J\$23<=\$L\$2	Vincolante	0
\$J\$26	classico (prod. min.)/ Prod. Finale	1563,625	\$J\$26>=\$L\$26	Non vincolante	1548,625
\$J\$27	doppio (latte prod. min.)/ Prod. Finale	11	\$J\$27>=\$L\$2	Vincolante	0
\$J\$28	Al cioccolato (prod. min.)/ Prod. Finale	20	\$J\$28>=\$L\$2	Vincolante	0
\$J\$29	Delizia al limone (prod. min.)/ Prod. Finale	234,5	\$J\$29>=\$L\$29	Non vincolante	229,5

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

$$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$$

$$0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$$

$$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$$

$$0.4x_3 \le 200$$

$$0.7x_4 \le 500$$

$$x_1 \ge 15$$

$$x_2 \ge 11$$

$$x_3 \ge 20$$

$$x_4 \ge 5$$

$$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$$

 $x \ge 0$

zucchero

mandorla

latte

cioccolato

limone

"classico" prod.min.

"doppio latte" prod.min.

"al cioccolato" prod.min.

"delizia al limone" prod.min.

Ore di lavorazione

Quali sono le risorse scarse e quali quelle abbondanti?

Rapporto sensibilità



Celle variabili

		Finale	Ridotto		Obiettivo	Consentito	Consentito
Cella	Nome	Valore	Costo		Coefficiente	Incremento	Decremento
\$H\$10	Classico x	1563,625		0	10,8	6	1,353846154
\$H\$11	Doppio latte x	11		0	15,8	0,9	1E+30
\$H\$12	Al cioccolato x	20		0	22,3	3	1E+30
\$H\$13	Delizia al limone x	234,5		0	30,7	4,4	1,8

Celle variabili: per ogni variabile riporta l'indirizzo di riferimento, l'etichetta, il valore finale, il costo ridotto, il coefficiente della variabile nella funzione obiettivo (c_i), le quantità massime di cui può variare c_i affinché la base ottima non cambi;

Rapporto sensibilità



Cella	Nome	Finale Valore	Ombreggiatura Prezzo	Vincolo a destra	Consentito Incremento	Consentito Decremento
\$J\$16	zucchero / Tot. Risorsa Usata	700	4,4	700	24,60843373	476,5
\$J\$17	mandorla / Tot. Risorsa Usata	1148,9375	0	1200	1E+30	51,0625
\$J\$18	latte / Tot. Risorsa Usata	11,5	0	500	1E+30	488,5
\$J\$19	cioccolato / Tot. Risorsa Usata	8	0	200	1E+30	192
\$J\$20	limone / Tot. Risorsa Usata	164,15	0	500	1E+30	335,85
\$J\$23	Ore Lavorazione/ Tot. ore impiegate	960	22,6	960	479,7857143	157,1153846
\$J\$26	classico (prod. min.)/ Prod. Finale	1563,625	0	15	1548,625	1E+30
\$J\$27	doppio (latte prod. min.)/ Prod. Finale	11	-0,9	11	163,4	11
\$J\$28	Al cioccolato (prod. min.)/ Prod. Finale	20	-3	20	204,25	20
\$J\$29	Delizia al limone (prod. min.)/ Prod. Finale	234,5	0	5	229,5	1E+30

Vincoli: per ogni vincolo riporta l'indirizzo in cui è inserita la formula, l'etichetta, il valore finale, il prezzo ombra, il valore del termine noto, gli estremi dell'intervallo di previsione entro il quale la base ottima non cambia ed i prezzi ombra sono validi.

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

$0.4x_1 + 0.2x_2$	$+0.1x_3 + 0.3x_3$	$c_4 \le 700$
1 4	J	+

$$0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$$

$$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$$

$$0.4x_3 \le 200$$

$$0.7x_4 \le 500$$

$$x_1 \ge 15$$

$$x_2 \ge 11$$

$$x_3 \ge 20$$

$$x_4 \ge 5$$

$$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$$

 $x \ge 0$

zucchero

mandorla

latte

cioccolato

limone

"classico" prod.min.

"doppio latte" prod.min.

"al cioccolato" prod.min.

"delizia al limone" prod.min.

Ore di lavorazione

 $w_1 = 4,4$

 $w_2 = 0$

 $w_3 = 0$

 $w_4 = 0$

 $w_5 = 0$

 $w_7 = 0$

 $w_8 = -0.9$

 $w_9 = -3$

 $w_{10} = 0$

 $w_6 = 22,6$

Di quanto aumenta il profitto dell'azienda se si incrementa di 20kg la mandorla? E se invece si aumenta di 20kg la cioccolata? Ed infine di 20 kg lo zucchero?

mandorla

$$20*w_2 = 20*0 = 0$$

cioccolato

$$20*w_4 = 20*0 = 0$$

zucchero

$$20*w_1 = 20*4,4 = 88$$

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$	zucchero	w ₁ = 4,4
$0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$	mandorla	$w_2 = 0$
$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$	latte	$w_3 = 0$
$0.4x_3 \le 200$	cioccolato	$w_4 = 0$
$0.7x_4 \le 500$	limone	$w_5 = 0$
$x_1 \ge 15$	"classico" prod.min.	$w_7 = 0$
$x_2 \ge 11$	"doppio latte" prod.min.	$w_8 = -0.9$
$x_3 \ge 20$	"al cioccolato" prod.min.	$w_9 = -3$
$x_4 \ge 5$	"delizia al limone" prod.min.	$w_{10} = 0$
$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$	Ore di lavorazione	w ₆ = 22,6

Quale risorsa garantisce un tasso di aumento del profitto maggiore?

Ore di lavorazione

$$w_6 = 22,6$$

 $x \ge 0$

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

 $x \ge 0$

$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$ $0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$	zucchero mandorla	$w_1 = 4,4$ $w_2 = 0$
$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$	latte	$w_3 = 0$
$0.4x_3 \le 200$	cioccolato	$w_4 = 0$
$0.7x_4 \le 500$	limone	$w_5 = 0$
$x_1 \ge 15$	"classico" prod.min.	$w_7 = 0$
$x_2 \ge 11$	"doppio latte" prod.min.	$w_8 = -0.9$
$x_3 \ge 20$	"al cioccolato" prod.min.	$w_9 = -3$
$x_4 \ge 5$	"delizia al limone" prod.min.	$w_{10} = 0$
$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$	Ore di lavorazione	w ₆ = 22,6

Di quanto aumenterebbe il profitto se l'azienda assumesse un altro operaio?

-1200 + 8 ore * 24 giorni * w_6 = -1200 + 192*22,6 = 3139,2

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

 $x \ge 0$

$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$ $0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$	zucchero mandorla	$w_1 = 4,4$ $w_2 = 0$
$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$	latte	$w_3 = 0$
$0.4x_3 \le 200$	cioccolato	$w_4 = 0$
$0.7x_4 \le 500$	limone	$w_5 = 0$
$x_1 \ge 15$	"classico" prod.min.	$w_7 = 0$
$x_2 \ge 11$	"doppio latte" prod.min.	$w_8 = -0.9$
$x_3 \ge 20$	"al cioccolato" prod.min.	$w_9 = -3$
$x_4 \ge 5$	"delizia al limone" prod.min.	$w_{10} = 0$
$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$	Ore di lavorazione	$w_6 = 22.6$

Quali sono i range di variabilità dei coefficienti di costo della funzione obiettivo entro i quali la base ottima non cambia?

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

 $x \ge 0$

$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$ $0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$	zucchero mandorla	w ₁ = 4,4 w ₂ = 0
$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$	latte	$w_3 = 0$
$0.4x_3 \le 200$	cioccolato	$w_4 = 0$
$0.7x_4 \le 500$	limone	$w_5 = 0$
$x_1 \ge 15$	"classico" prod.min.	$w_7 = 0$
$x_2 \ge 11$	"doppio latte" prod.min.	$w_8 = -0.9$
$x_3 \ge 20$	"al cioccolato" prod.min.	$w_9 = -3$
$x_4 \ge 5$	"delizia al limone" prod.min.	$w_{10} = 0$
$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$	Ore di lavorazione	w ₆ = 22,6

Quali sono i range di variabilità dei termini noti entro i quali la base ottima non cambia?

$$\max 14x_1 + 19x_2 + 27x_3 + 36x_4 - (0.4 + 4*0.7)x_1 - (0.2 + 4*0.5 + 2*0.5)x_2 - (0.1 + 4*0.1 + 2*0.3 + 9*0.4)x_3 - (0.3 + 4*0.2 + 6*0.7)x_4 - 6000$$



s.t.

 $x \ge 0$

$0.4x_1 + 0.7x_2 + 1.1x_3 + 1.3x_4 \le 960$	Ore di lavorazione	$w_6 = 22,6$
$x_4 \ge 5$	"delizia al limone" prod.min.	$w_{10} = 0$
$x_3 \ge 20$	"al cioccolato" prod.min.	$w_9 = -3$
$x_2 \ge 11$	"doppio latte" prod.min.	$w_8 = -0.9$
$x_1 \ge 15$	"classico" prod.min.	$w_7 = 0$
$0.7x_4 \le 500$	limone	$w_5 = 0$
$0.4x_3 \le 200$	cioccolato	$w_4 = 0$
$0.5x_2 + 0.3x_3 \le 500$	latte	$w_3 = 0$
$0.7x_1 + 0.5x_2 + 0.1x_3 + 0.2x_4 \le 1200$	mandorla	$w_2 = 0$
$0.4x_1 + 0.2x_2 + 0.1x_3 + 0.3x_4 \le 700$	zucchero	$w_1 = 4,4$

L'azienda vuole valutare la possibilità di produrre un confetto quasi completamente fatto di mandorla. Sapendo che la produzione di 1Kg di questi confetti richiede 0.3 kg di zucchero e 0.9 kg di mandorla e che richieste 1 ora di lavorazione, qual è il prezzo di vendita che rende conveniente produrre questo nuovo confetto?

$$c_5 > 0.3*w_1 + 0.9 w_2 + 1*w_6 = -0.3*4.4 + 0.9*0+22.6 = 23.92$$