

UMOWA NR/DKw/2024

zawarta w dniu 2024 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa – **Dyrektorem Aresztu Śledczego w Radomiu** z siedzibą przy ul. Wolanowskiej 120 , 26-600 Radom,

NIP: **796-10-66-015**, REGON: **000320822**

.....
zwanym w umowie **Zamawiającym**

a,

.....
.....
NIP:, REGON:,

zwanym w umowie **Wykonawcą**,

reprezentowaną przez:

.....
w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nie przekraczającej wartości określonej w art. 2 ust.1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605), strony zawierają niniejszą umowę o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest dostawa przez Wykonawcę produktów mleczarskich określonych w § 2 pkt. 1 niniejszej umowy do Aresztu Śledczego w Radomiu zgodnie z ofertą, które stanowią integralną część umowy.
2. Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy podwykonawcom innym niż wskazanym w jego ofercie, bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

§ 2.

1. Wykonawca w wyniku przeprowadzonego postępowania, zgodnie ze złożoną ofertą zobowiązuje się dostarczyć do Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy przedmiot zamówienia po określonych jednostkowych cenach:

1	2	3	4	5	6	7	8
L p.	Nazwa artykułu	j.m.	ilość	Cena netto za 1 j.m. [zł]	Stawka VAT [%]	Wartość netto za 1 j.m. [zł]	Wartość brutto kol.4 x kol.7 [zł]
1	<p>MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE – mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego. Rodzaj mleka – odtłuszczone. Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd</u> -proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się; <u>Barwa</u> - białokremowa, jednolita; <u>Smak i zapach</u> - typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów; <u>Zanieczyszczenia mechaniczne</u> – niedopuszczalne; Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania. Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy. Opakowania jednostkowe o masie netto do 25 kg (worki), wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p>	kg	400				
2	<p>ŚMIETANA 18% - – produkt mleczny pasteryzowany, sterylizowany, o zawartości tłuszczu 12%; Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd i smak</u>- płyn jednorodny, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej; <u>Smak i zapach</u> - smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy; <u>Konsystencja</u> - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista Cechy dyskwalifikujące: -niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, - opakowania uszkodzone mechanicznie,</p>	l	600				

	nieoznakowane, zabrudzone, Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe kubek bądź wiaderko o pojemności od 250 g do 400 g, wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.					
3	SER TOPIONY (KOSTKA) - produkt powstały z sera podpuszczkowego dojrzewającego jako podstawowego surowca oraz mleka w proszku odtłuszczonego. Produkt o smaku kremowym lub śmietankowym - bez dodatków smakowych . Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd zewnętrzny</u> - opakowanie bezpośrednio produktu musi być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim; <u>Barwa i konsystencja</u> - jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna <u>Smak i zapach</u> - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia Cechy dyskwalifikujące: - niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapeśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, -opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, - zanieczyszczenia mechaniczne, -smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki. Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	300			
4	TWARÓG PÓŁTŁUSTY – ser twarogowy niedojrzewający, kostka Wymagania klasyfikacyjne: <u>Smak i zapach</u> - czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji <u>Konsystencja i struktura</u> - jednolita, zwarta, bez grudek <u>Barwa</u> - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapeśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, - rozwodnienie, - opakowania uszkodzone	kg	2000			

	mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe o masie do 1kg, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.					
5	JOGURT NATURALNY – bez dodatków substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%, bez cukru Wymagania klasyfikacyjne: <u>Struktura i konsystencja</u> - jednolita, bez grudek, barwa biała, skrzep jednolity, zwarty <u>Smak i zapach</u> - czysty, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne, Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.	kg	1200			
6	JOGURT OWOCOWY – z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5% Wymagania klasyfikacyjne: <u>Struktura i konsystencja</u> - kremowa bez grudek, lekko luźna z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji; barwa naturalna charakterystyczna dla użytych owoców; <u>Smak i zapach</u> – czysty, łagodny, słodko – kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu. Cechy dyskwalifikujące: objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne, Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.	kg	300			

7	<p>SEREK WIEJSKI (ZIARNISTY) – ser twarogowy o charakterystycznej ziarnistej konsystencji i lekko słodkim smaku, produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, zawartość tłuszczu 1,5 – 3,0%</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Smak i zapach</u> – czysty, łagodny, słodko – kwaśny, Cechy dyskwalifikujące: objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne, Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie serka w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.</p>	kg	300				
8	<p>SEREK HOMOGENIZOWANY – produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, uszlachetniany śmietanką, zaliczany do niedojrzewających serów twarogowo-kwasowych, z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Struktura i konsystencja</u>- kremowa bez grudek, lekko luźna; barwa naturalna <u>Smak i zapach</u> – czysty, łagodny, słodko – kwaśny, Cechy dyskwalifikujące: objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne, Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie serka w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.</p>	kg	400				
9	<p>MAŚLANKA- produkt uboczny z produkcji masła, szczepiona czystymi kulturami mleczarskimi.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd i barwa</u>- Płyn jednolity w całej masie mogą występować grudki masła, smak lekko kwaśny, aromatyczny, orzeźwiający, barwa biała do lekko</p>	l	2000				

<p>kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki</p> <p><u>Smak i zapach</u>- smak od lekko kwaśnego do kwaśnego, aromatyczny, orzeźwiający.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe od 500 g do 1 l, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie maślane w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.</p>											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Wartość całkowita za realizację przedmiotu zamówienia nie przekroczy kwoty netto: (słownie).
- Wartość całkowita za realizację przedmiotu zamówienia brutto :, (słownie :)
3. Ilości asortymentu ustalone zostaną każdorazowo osobnym zamówieniem przez Zamawiającego wysyłanym na podany w § 4 ust. 1 umowy lub adres email.
4. Zamawiający zastrzega prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia. Ostateczna ilość zamawianych artykułów będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego i z tego tytułu wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe lub prawne. Ostateczna wartość umowy nie może przekroczyć wartości wpisanej w ust. 3.
5. Dostarczany towar winien być prawidłowo oznakowany i opisany, tzn. zawierać nazwę produktu, nazwę producenta, skład, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, określone warunki przechowywania.
6. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia informacji o wartościach kalorycznych oraz składnikach odżywczych zawartych w 100 g części jadalnych produktu spożywczego. *Informacja ta musi zawierać: wartość energetyczną w [kcal], białko w [g], tłuszcze w [g] oraz węglowodany w [g].*
7. Ilość towaru określona w formularzu ofertowym jest ilością maksymalną jaką może zamówić Zamawiający i może ona ulec zmniejszeniu maksymalnie o 30% w zależności od potrzeb Zamawiającego. Proporcjonalnemu zmniejszeniu ulega również cena całkowita wynikająca z przeprowadzonego postępowania przetargowego.
8. Dostawy realizowane będą raz w tygodniu.
9. Dostarczany towar posiadać następujący okres przydatności do spożycia:
Mleko w proszku odtłuszczone: - nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy.
Śmietana 18%: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
Ser topiony: - nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.

Twaróg półtłusty: - nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
Jogurt naturalny: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
Jogurt owocowy: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
Serek wiejski: - nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
Serek homogenizowany: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
Maślanka: - nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.

§ 3.

1. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonania przedmiotu umowy na zasadach w niej określonych tj. dostarczania towaru na własny koszt i ryzyko, środkiem transportu przystosowanym zgodnie z właściwymi przepisami do przewozu artykułów będących przedmiotem niniejszej umowy, posiadającym odpowiednie certyfikaty i dopuszczenia, do magazynu wskazanego przez Zamawiającego, stanowiącego miejsce dostaw w dniach i w godzinach **9:00 – 14:00**
2. Przyjęcie towaru poprzedzone będzie wspólną kontrolą ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy lub osoby działające w jego imieniu lub na jego rzecz. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym, bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczająca towar w imieniu lub na rzecz Wykonawcy.
3. Postanowienia określone w pkt. 1 i 2 nie wyłączają jakichkolwiek uprawnień Zamawiającego przysługujących mu z tytułu rękojmi.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany na własny koszt zakwestionowanego towaru na towar pełnowartościowy bądź też – w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia towaru najpóźniej w ciągu 24 godzin od zgłoszenia przez Zamawiającego.
5. W przypadku niedostarczenia towaru zgodnie z umową lub odmowy jego przyjęcia z powodów określonych w pkt. 2 Zamawiający może dokonać interwencyjnego zakupu towaru na koszt Wykonawcy na „wolnym rynku”.
6. Wykonawca umowy zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną ustaloną w niniejszej umowie poniesionych przez Zamawiającego, które to koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.

§ 4.

1. Zamówienia ilościowe danego asortymentu w imieniu Zamawiającego składać będą upoważnieni pracownicy, w jeden z niżej wskazanych sposobów:
 - 1) drogą telefoniczną – nr telefonu:
 - 2) pocztą elektroniczną – adres e-mail:
2. **Czas realizacji dostaw wyniesie nie dłużej niż 2 dni robocze od chwili złożonego zamówienia.**
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury za każdą dokonaną dostawę Zamawiającemu.

4. Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia należności za przedmiot zamówienia przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

5. W przypadku powstania zaległości płatniczych ze strony Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do zachowania ciągłości dostaw przez okres dwóch miesięcy od dnia powstania zaległości.

§ 5.

1. Zmiany postanowień niniejszej umowy mogą dotyczyć w szczególności:

- 1) zmiany nazwy, adresu oraz osób reprezentujących strony;
- 2) urzędowej zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian;
- 3) zmiana ceny przedmiotu zamówienia może nastąpić na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego, nie częściej jednak niż jeden raz w kwartał, o kwotę nie większa niż wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, opublikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalany jest miesięcznie od terminu obowiązywania umowy. Maksymalna wartość wynagrodzenia jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania pkt 3, nie przekroczy 10% wartości brutto umowy, określonej w § 2 ust. 2.

2. Zamawiający lub Wykonawca wnioskując o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi przedkładając propozycję aneksu do umowy.

§ 6.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w razie:

- 1) dwukrotnego dostarczenia artykułów niewłaściwej jakości, bądź niezgodnych z umową,
- 2) ogłoszenia rozwiązania firmy Wykonawcy albo wydania nakazu zajęcia jego majątku,
- 3) rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy,
- 4) zaprzestania wykonywania zamówienia przez Wykonawcę.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o tych okolicznościach.

3. Każdej ze stron przysługuje prawo pisemnego wypowiedzenia niniejszej umowy za 1 – miesięcznym wypowiedzeniem ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie o którym mowa w zdaniu poprzednim należy złożyć na dane teleadresowe zawarte w niniejszej umowie.

§ 7.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto dostawy w przypadku, gdy nie dostarczył towaru w umówionym terminie lub dostarczył

towar, który nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym, bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym przepisom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia i nie wywiązał się z obowiązku wynikającego z § 3 ust. 4 niniejszej umowy.

2. W przypadku rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego spowodowanej czynnikami, o których mowa w § 6 ust. 1 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto zamówienia wynikającej z niniejszej umowy.
3. Łączna wysokość kar umownych naliczonych na podstawie niniejszej umowy nie może przekroczyć 20% wartości brutto zamówienia o którym mowa w § 2 ust. 2.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym w przypadku, jeżeli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższa wartość zastrzeżonej kary umownej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej.
6. Roszczenie o zapłatę kary umownej z tytułu rozwiązania umowy przez Zamawiającego staje się wymagalne w dniu złożenia pisemnego oświadczenia o wypowiedzeniu umowy.

§ 8.

1. Strony oświadczają, iż dochodzenie jakichkolwiek roszczeń powstałych na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań względem Zamawiającego dopuszczone jest wyłącznie w stosunkach pomiędzy Wykonawcą oraz Zamawiającym.

2. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zaopatrywania odbiorców w sytuacjach kryzysowych w rozumieniu ustawy z dnia 26.04.2007 r. **o zarządzaniu kryzysowym** (Dz. U. z. 2017r., poz. 209 t.j. z póź. zm.).

3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, np. likwidacji klęsk żywiołowych lub innych obowiązków nałożonych przez organy władzy państwowej, Wykonawca zobowiązany jest do zwiększenia ilości i częstotliwości dostaw w stosunku do wcześniej złożonych zamówień.

4. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy do posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane środki spożywcze.

5. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz do zaspokojenia roszczeń odszkodowawczych wynikających z zatruc dostarczonymi środkami spożywczymi.

§ 9.

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową, wiążące dla Wykonawcy są treść złożonej przezeń oferty w toku postępowania, jak również wszelkie oświadczenia, zapewnienia i inne czynności prawne i faktyczne złożone lub dokonane przez Wykonawcę w toku postępowania, a ponadto zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu Cywilnego

jeżeli przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

§ 10.

Strony zastrzegają, że dokonanie przez Wykonawcę przeniesienia wierzytelności przysługujących mu od Zamawiającego na osobę trzecią (przelew wierzytelności), może nastąpić pod rygorem nieważności wyłącznie za uprzednią, pisemną zgodą Zamawiającego.

§ 11.

1. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie.

2. W przypadku nie dojścia do porozumienia, strony poddają spory do rozstrzygnięcia właściwym rzeczowo sądom powszechnym, właściwym miejscowo dla Zamawiającego.

§ 12.

Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13.

Umowa niniejsza obowiązuje **od dnia 14 listopada 2024 roku do 13 listopada 2025 roku.**

§ 14.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Wykonawcy oraz dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA