

**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
Bid Receiving  
PWGSC  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5  
Bid Fax: (905) 615-2095

**SOLICITATION AMENDMENT**  
**MODIFICATION DE L'INVITATION**

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

**Comments - Commentaires**

**Vendor/Firm Name and Address**  
**Raison sociale et adresse du**  
**fournisseur/de l'entrepreneur**

**Issuing Office - Bureau de distribution**  
Public Works and Government Services Canada  
Ontario Region  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5

<b>Title - Sujet</b> Pasta and Noodles	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM30/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 002
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM30	<b>Date</b> 2015-09-28
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6506	
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36251 (033)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2015-10-30</b>	
<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Standard Time EST	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Martin, Lesley	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> tor033
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (905) 615-2033 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (905) 615-2060
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>	<b>Delivery Offered - Livraison proposée</b>
<b>Vendor/Firm Name and Address</b> <b>Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur</b>	
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> <b>Facsimile No. - N° de télécopieur</b>	
<b>Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm</b> <b>(type or print)</b> <b>Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/</b> <b>de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM30/A

Amd. No. - N° de la modif.

002

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

E6TOR-13RM30

File No. - N° du dossier

TOR-3-36251

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**Se reporter au document en pièce jointe**

### **SQA-21 Pâtes alimentaires et nouilles**

**Description :** Le terme générique « pâte alimentaire » désigne des produits faits à partir de blé ou d'une combinaison de semoule de blé tendre et de farine de blé dur ou de blé de printemps. D'autres ingrédients comme des œufs et des extraits de légumes peuvent être ajoutés. Les pâtes alimentaires de blé entier sont faites d'un mélange de grains entiers et de grains ordinaires. Il existe deux types de base de pâtes alimentaires : séchées et fraîches. La durée de conservation des pâtes séchées peut atteindre jusqu'à deux ans. Les pâtes alimentaires comprennent les nouilles qui peuvent varier en longueur, en largeur et en forme.

Les pâtes alimentaires fournies doivent satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les pâtes alimentaires fournies doivent :

- être enrichies, faites de farine enrichie ou de grains entiers ([Règlement sur les aliments et drogues](#) – articles B.13.051 et B13.052);
- être faites de produits conformes à toutes les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#), partie B, titre 13 – [Céréales et produits de boulangerie](#);
- être faites de produits de céréales conformes à la [Loi sur les grains du Canada](#) et au [Règlement sur les grains du Canada](#);
- être faites à partir de produits de céréales conformes aux exigences de la [Loi sur la protection des végétaux](#) et des [règlements en application de celle-ci](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- être emballées convenablement dans des contenants commercialement acceptables;
- être de taille uniforme;
- être du format spécifié;
- être du type spécifié (séchées ou fraîches);
- être conformes à la variété spécifiée dans le tableau 1.0.

Tableau 1.0 Types de pâte alimentaire

Type	Description/caractéristiques
Macaroni	
1. Coudes	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de coudes et avoir un diamètre raisonnablement uniforme.
2. Rigatoni	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de tubes, avoir des rainures à la surface ainsi qu'un diamètre raisonnablement uniforme.
3. Coquilles	Chaque coquille doit avoir la forme d'un coquillage.
	Petites
	Moyennes
	Géantes
4. Mostaccioli	Pâtes alimentaires en forme de tubes similaires aux penne et dont les extrémités sont coupées en angle (à la française).
5. À surface lisse ou rainurée	À surface lisse. Avec des rainures à la surface.
6. Rotini	Pâtes alimentaires courtes, aplaties, en forme de spirale serrée.
Spaghetti	Pâtes alimentaires en forme de cylindre, très longues, minces et produites par extrusion. Mesurent de 2,5 à 3,0 mm de longueur.
Vermicelli	Pâtes alimentaires en forme de cylindre et légèrement plus minces que le spaghetti.
Lasagne	Nouilles longues et plates pouvant être ondulées ou non. Dans le cas des feuilles ondulées, les bords ondulés sont sur toute la longueur de la nouille; dans le cas des feuilles ordinaires, toutes les bords sont droits.
Fettucini	Pâtes alimentaires en forme de rubans épais et assez solides pour être utilisées avec des sauces de consistance légère à moyenne. Les fettucini séchés sont normalement faits à partir de blé dur. Les pâtes fettucini fraîches ont un goût beaucoup plus léger et une saveur d'œuf plus prononcée. Des ingrédients comme des épinards séchés peuvent être ajoutés à la pâte pour la colorer ou lui donner un soupçon de saveur.
Linguine	Pâtes alimentaires longues, minces, plates et étroites qui ressemblent à des spaghetti aplatis.
Capellini (cheveux d'ange)	Une longue nouille fine en forme de bâtonnet qui ressemble à un long fil. Les capellini ressemblent aux spaghetti, mais sont beaucoup plus fins. Le produit fini peut être cuit pendant trois à cinq minutes, puis mélangé avec une

	sauce, ou séché pour être utilisé plus tard.
Orzo	Pâte alimentaire faite en forme de riz.
Ziti	Pâte alimentaire épaisse en forme de tube, mesurant environ 2 pouces de longueur et présentant une surface lisse.
Bucatini	Pâte alimentaire longue, dense et creuse au centre similaire à de gros spaghetti.
Nouilles aux œufs	Pâte alimentaire en forme de ruban étroit faite avec des œufs. Il existe quatre formats : très fine (environ 1 mm), fine (environ 1,5 mm), moyenne (environ 10 mm) et large (environ 13 mm).
Farfalle (boucles)	Pièce rectangulaire de pâte alimentaire qui est pincée au milieu pour ressembler à un nœud papillon ou à un papillon. Les extrémités des farfalle sont dentelées.
Fusilli	Petite pâte alimentaire épaisse en forme de tire-bouchons faite à partir d'une large bande de pâte tordue délicatement pour former une hélice. Les fusilli rouges ou verts sont faits respectivement avec du jus de betterave ou d'épinard au lieu de l'eau. Il ne faut pas confondre les fusilli avec les pâtes courtes, aplaties et tordues que sont les rotinis.
Gnocchi	Une variété de pâte alimentaire épaisse et molle fabriquée de manière à ressembler aux gnocchis (dumplings de pommes de terre). Ils peuvent être faits à base de semoule, de farine de blé ordinaire, de pommes de terre, de chapelure ou d'autres ingrédients similaires. Les gnocchi de petite taille sont appelés gnocchetti.
Manicotti	Pâte alimentaire de grande taille en forme de tube dont le diamètre à l'état cuit est d'environ un pouce (2,54 cm) et la longueur d'environ quatre pouces (10,16 cm).
Penne	Les penne sont des pâtes en forme de tube dont les extrémités sont en biseau. Il existe deux variétés de penne : à surface lisse et avec des rainures. Les tubes sont relativement courts; les penne peuvent également être appelées mostaccioli.
Quinoa	Il existe aussi des pâtes alimentaires faites de quinoa plutôt que de blé, l'ingrédient traditionnel.
Rigatoni	Pâte alimentaire en forme de tube dont la longueur et le diamètre peuvent varier. Les rigatoni sont généralement rigides avec les extrémités droites.
Scooby-Doo	Pâtes similaires aux macaroni, mais en forme de spirale allongée.
Coquille	Pâte alimentaire ressemblant une coquille de conque. Une version plus petite utilisée dans les soupes est appelée « conchigliette » alors que celle de plus grande taille pouvant être farcie est appelée « conchiglioni ».
Spaghettini	Pâte alimentaire très longue, fine, en forme de cylindre, produite par extrusion, plus épaisse que le vermicelli, mais plus mince que le spaghetti.
Spätzle	Un type de nouille aux œufs de texture molle utilisé dans la cuisine allemande et dans les régions voisines de

	l'Allemagne. La pâte des Spätzle est habituellement faite de peu d'ingrédients : des œufs, de la farine et du sel. On ajoute souvent de l'eau pour obtenir une pâte plus mince.
Tortiglioni	Une pâte alimentaire un peu plus large et plus épaisse que celle des rigatoni et qui ressemble aux penne rigate bien que son diamètre soit un peu grand (1/3 pouce, soit environ 1 cm); les rainures sont moins denses et entourent la pâte comme une spirale plutôt que de la marquer de haut en bas. Les tortiglioni sont également coupés droit plutôt qu'en biseau.
Tubetti	Les tubetti sont des pâtes en forme de tubes plus courts que les ziti, et les tubettini, sont encore plus courts. Les tubettini sont de minuscules pâtes en forme de tube qui sont une version plus compacte des tubetti.

#### **Format :**

**Emballage :** Les pâtes alimentaires fournies doivent être emballées et étiquetées conformément à la [Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#), au [Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#), à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#).

#### **Règlements applicables et références concernant les pâtes alimentaires et les nouilles**

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#), partie B, titre 13 – Céréales et produits de boulangerie

[Loi sur les graines du Canada](#)

[Règlement sur les graines du Canada](#)

[Loi sur la protection des végétaux et Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Association canadienne des fabricants de pâtes](#)