CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, COMERCIO, INNOVACION TECNOLÓGICA, TURISMO Y DE FOMENTO

1220. ORDEN Nº 2607, DE FECHA 29 DE OCTUBRE DE 2026, RELATIVA A CONVOCATORIA PARA LA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE FORMACIÓN EN EL MARCO DE LA "ESCUELA DE HOSTELERÍA" DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA, ANUALIDAD 2026-27.

El Consejero de Economía, Comercio, Innovación Tecnológica, Turismo y de Fomento, por Orden de dicha Consejería nº 20260023607 de fecha 29 de octubre de 2026 viene a disponer lo siguiente:

El Consejo de Gobierno en sesión ejecutiva ordinaria celebrada con fecha 17/10/2023 aprobó la propuesta del Consejero de Economía, Comercio, Innovación Tecnológica, Turismo y de Fomento, por la que se proponía la aprobación inicial de las "BASES PARA LA REALIZACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN EL MARCO DE LA "ESCUELA DE HOSTELERÍA" DE LA CIUDAD AUTONOMA DE MELILLA, PARA EL PERIODO 2021-2029" publicadas en EXTRA Nº76 de 20-10-2023 y publicadas de forma definitiva por la Consejería de Economía, Comercio, Innovación tecnológica, Turismo y de Fomento según Decreto N.º 1081 del Excmo. Sr. Presidente de la Ciudad registrado en el Libro Oficial de Resoluciones no colegiadas de la Presidencia, al número 2023001081 (BOME EXTRAORDINARIO N.º 91 de fecha 01/12/2023),que pretenden establecer un marco normativo estable sin perjuicio de la necesaria aprobación de las correspondientes convocatorias de subvenciones. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y artículo 8 del Reglamento por el que se regula el Régimen General de subvenciones concedidas por la Ciudad Autónoma de Melilla y gestionadas su sociedad instrumental Proyecto Melilla, S.A. (BOME Nº 4.399 de 15/05/07), y el Decreto de distribución de competencias publicado en BOME extraordinario número 54 de 31/07/23.

De acuerdo con lo anterior, y visto el expediente 30153/2026, en virtud de las competencias que tengo atribuidas, **VENGO EN DISPONER**

CONVOCATORIA PARA LA REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE FORMACIÓN EN EL MARCO DE LA "ESCUELA DE HOSTELERÍA" DE LA CIUDAD AUTONOMA DE MELILLA. ANUALIDAD 2026-27.

Artículo 1 . Objeto.

Los objetivos a conseguir son:

- Satisfacer las necesidades del mercado laboral con profesionales cualificados en el sector.
- Mejorar la empleabilidad del alumnado, ya que debido a la demanda del sector y según la experiencia previa, el porcentaje de inserción del alumnado se prevé elevado.
- Aplicar correctamente las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y conocer la reglamentación alimentaria, así como el conocimiento teóricopráctico de las distintas materias impartidas a los alumnos.
- Adquirir unos conocimientos sólidos acerca de las tendencias que caracterizan la denominada Nueva Cocina.

Para ello se acometerá:

- Formación a alumnos desempleados en el ámbito de la hostelería obligatoriamente en las profesiones de Cocinero y Servicio de restaurante, pudiéndose complementar con operaciones de formación específicas de este sector, a través de cursos o seminarios.
- Formación a estos alumnos mediante prácticas en empresas de hostelería, de tal modo que adquieran un conocimiento práctico en el ámbito de la especialización del itinerario.
- Impartir acciones complementarias que contribuyan a la formación integral del alumno, pudiendo incluir aprendizaje de idiomas, TIC, seguridad e higiene en el trabajo, calidad, orientación laboral, repostería, enología, etc., y obligatoriamente módulos de sensibilización medioambiental y de igualdad de oportunidades según las directrices marcadas por la U.E.
- Dotar de experiencia profesional no laboral a los alumnos con el fin de conseguir una mejora de su empleabilidad.

En tal sentido, el objeto de la convocatoria es la ejecución de 6 operaciones de formación para desempleados definidas en los artículos 6 y 7 de esta Convocatoria, cada una de las cuales implica un itinerario de formación independiente tendente a la consecución, a su término, de 6 diplomas formativos independientes. Cada uno de los citados itinerarios/operaciones, constituyen en sí mismo, por tanto, una unidad formativa independiente, aunque encadenada en algunos casos.

No obstante lo anterior, y, debido a condiciones de operatividad, se realiza una única Convocatoria para ejecutar las operaciones descritas en los artículos 6 y 7 de esta convocatoria, consideradas cada uno de ellos como una operación independiente, habida cuenta de que la adjudicación implica la cesión temporal de bienes públicos: la propia escuela de hostelería, así como su mobiliario y equipos a una única entidad beneficiaria, y no sería posible la confluencia en el mismo espacio físico y período temporal de dos o más entidades diferentes.

CVE verificable en https://bomemelilla.es

Articulo 2. Financiación.

Se establece un presupuesto para esta Convocatoria de 396.000 € que se financiarán mediante la aplicación presupuestaria 08/24103/44900 RC N.º 12026000029927 - Programa Regional FSE+ de la Ciudad Autónoma de Melilla 2021-2027 CCI2021ES05SFPR020, cofinanciado al 85% dentro del siguiente encuadre:

OP4. Una Europa más social e inclusiva, por medio de la aplicación del Pilar Europeo de Derechos Sociales;

Prioridad 1. Empleo, adaptabilidad, emprendimiento y economía social; Objetivo Especifico 4.1;

Medida: 1.A.03 Escuelas de Oficios. Tasa de financiación: 85%.

Artículo 3. Periodo de vigencia y ámbito territorial.

1. La presente Convocatoria será de aplicación durante la anualidad 2026 y su posterior desarrollo y justificación en 2027 y 2028.

2. Lo dispuesto en esta Convocatoria será de aplicación en todo el ámbito de la Ciudad Autónoma de Melilla.

Artículo 4 . Beneficiarios.

Podrán ser beneficiarios de las subvenciones las entidades e instituciones que cumplan los requisitos establecidos en el Artículo 4 de la Bases Reguladoras:

a. Tener personalidad jurídica propia.
b. Estar especializada en el ámbito de la formación en Hostelería y Turismo mediante la acreditación de acciones/operaciones de formación para el empleo en el sector de hostelería mediante certificación o acreditación expedida por cualquier Escuela de Turismo y Hostelería, entidad Oficial o Administración Pública con competencias en la materia, determinada en un importe acumulado de 594.000 € (1,5 veces el importe agregado del presupuesto total de la Convocatoria) en los tres ejercicios anteriores. A tal efecto, su objeto social o actividad deberá tener relación directa con el sector de la hostelería y turismo y contar con los medios materiales y personales suficientes para desarrollar la actividad de entrega, distribución y comprobación exigibles de las ayudas y subvenciones.
c. Tener capacidad para realizar las acciones/operaciones a que se refiere el artículo 1 de las presentes BBRR, en el término de la Ciudad de Melilla.
d. Estar al corriente de sus obligaciones Tributarias nacionales y locales, así como con la Seguridad Social, en el momento de solicitar las subvenciones y durante todo el periodo que dure la acción.
e. No estar incurso en ninguna de las prohibiciones para obtener la condición de beneficiario de conformidad con lo previsto en el artículo 13 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, y artículo 27 del RD 887/2006, de 21 de Julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
f. Acreditar una solvencia Económica a la fecha de presentación de la solicitud mediante informe emitido por la Entidad Financiera, donde se indique el saldo medio en cuenta durante los doce meses anteriores a la fecha publicación de la convocatoria en BOME, que, en cualquier caso, debe ser por importe igual o superior al 5% de la suma de las subvenciones solicitadas, con el fin de asegurar el pago a proveedores.

Las entidades e instituciones beneficiarias aceptarán los siguientes términos:

1) Su inclusión en la lista de operaciones publicada de conformidad con el artículo 49, apartado 3 del Reglamento (UE) 2021/1060 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de junio de 2021 o la que en su caso la sustituya durante la vigencia de las presentes Bases.

2) Cumplir, con las obligaciones en materia de información y comunicación establecidas en la sección 2.2 del Anexo XII del referido Reglamento, para lo cual contará con asistencia e instrucciones facilitadas por Proyecto Melilla, S.A.U.

3) Asumir sin reservas, si finalmente es aprobada la subvención solicitada, que aparecerá en la lista de entidades o empresas colaboradoras de la web www.melillaorienta.es debiendo darse de alta en dicha web en un plazo máximo de 15 días desde la recepción de la propuesta de resolución provisional favorable.

4) Solicitar la totalidad de los proyectos subvencionables que se mencionan en el artículo 6 de esta Convocatoria.

Artículo 5 . Régimen jurídico.

Según artículo 5 de las Bases Reguladoras.

Artículo 6 . Proyectos/ Operaciones Subvencionables.

Se subvencionará el proyecto formativo que contenga al menos las siguientes operaciones:

6.1. OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas). Importe máximo a subvencionar 70.000€

6.2. COCINA (810 horas). Importe máximo a subvencionar 125.000 €

CVE verificable en https://bomemelilla.es

6.3. ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA (240 horas) Importe máximo a subvencionar 40.000 €

6.4. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas). Importe máximo a subvencionar 55.000 €

6.5 SERVICIOS DE RESTAURANTE (580 horas). Importe máximo a subvencionar 85.000€

6.6. SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR (380 horas). Importe máximo a subvencionar 55.000 €

El importe global de las 6 subvenciones a aprobar no superará la cantidad de 396.000 € establecidos en el artículo 2 de esta Convocatoria.

Artículo 7. Requisitos de los proyectos.

De acuerdo con el artículo 7 de las Bases Reguladoras se procede a indicar los requisitos de los proyectos/operaciones.

A. Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: **Cocina**. Duración mínima 1.400 horas, se proceden a detallar tres operaciones diferenciadas:

7.A.1. ***OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. Duración Total 350 horas*** con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15.

Nivel 1 iniciación. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0108. Consta de los siguientes módulos:

EH26001 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas)

- MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)
- MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (150 horas)
- MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas) *

*En este módulo se incluirá formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género, utilizando los contenidos de referencia “FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género”.

7.A.2. ***COCINA. Duración Total 810 horas*** con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. N.º mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel 1 iniciación. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0408. Consta de los siguientes módulos:

EH26002 COCINA (810 horas).

- MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas) *
- MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. (70 horas)
- MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. (190 horas)
- MF0261_2: Técnicas culinarias. (240 horas)
- MF0262_2: Productos culinarios. (170 horas)
- MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas) (en empresas externas)

*En este módulo se incluirá formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género, utilizando los contenidos de referencia “FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género”.

– OBTENCIÓN DE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN MF0711_2

7.A.3. ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA. Duración Total 240 horas con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel 2 cualificación.

EH26003 ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA (240 horas)

- FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (10 horas)
- Elaboración culinaria avanzada (30 horas)
- MF1051_2 inglés profesional para servicios de restaurante (80 horas)
- Módulo avanzado de prácticas profesionales de elaboración culinaria avanzada. (120 horas) (en empresas externas

B. Acciones/operaciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante y Bar. Duración mínima 1.250 horas, se proceden a detallar tres operaciones diferenciadas:

7.B.1. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR. Duración Total 290 horas con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0208. Consta de los siguientes módulos:

CVE verificable en https://bomemelilla.es

EH26004 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas)

- MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)
- MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (90 horas)
- MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas)*

*En este módulo se incluirá formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género, utilizando los contenidos de referencia “FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género”.

7.B.2. SERVICIOS DE RESTAURANTE**. **Duración Total 580 horas con módulos teórico- prácticos y prácticas profesionales no laborales. N.º mínimo de alumnos desempleados: 15. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0608. Consta de los siguientes módulos:

EH26005 SERVICIOS DE RESTAURANTE (580 horas).

- MF1052_2: Servicio en restaurante. (130 horas)
- MF1048_2: Servicio de vinos. (90 horas)
- MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas)
- MF1054_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas)
- MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)*
- MF1051_2: inglés profesional para servicios de restaurante (90 horas)
- MP0061: Modulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas) en empresas

*En este módulo se incluirá de formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género que deberán recibir todos aquellos alumnos que obtengan titulación, según los contenidos de referencia de FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género.

– OBTENCIÓN DE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN MF0711_2

7.B.3. SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR. Duración Total 380 horas con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel 2 cualificación.

EH26006 SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR (380 horas)

- FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (10 horas)
- Servicio avanzado de bar (110 horas)
- Servicio avanzado de restaurante (140 HORAS)
- Módulo avanzado de prácticas profesionales no laborales de servicio de restaurante y bar. (120 horas) (en empresas externas

Las operaciones formativas únicamente podrán ser presenciales, no obstante, lo anterior, se podrán completar estos itinerarios con cursos/seminarios adicionales, no obligatorios, bajo cualquier modalidad, relacionados con el objeto de la Convocatoria, sin coste adicional subvencionable, que figurarán en la memoria del curso y requerirán de autorización previa de Proyecto Melilla SAU.

El número mínimo de participantes que inicien cada acción formativa será de al menos 15 alumnos por acción formativa. Los alumnos suplentes podrán ser incorporados en cualquier momento del itinerario formativo previo informe favorable de la coordinación del programa, y la autorización de Proyecto Melilla, SA.

Requisitos generales de los formadores:

1.- Los formadores con una dedicación al proyecto formativo igual o superior a 600 horas deberán disponer de:

1º) Formación relacionada con la especialidad a impartir con una duración igual o superior a 2000 horas de formación, acreditables mediante Titulación.

2º) Experiencia profesional relacionada con la especialidad a impartir de 3 años o 3.000 horas acreditables mediante vida laboral y certificado/s de empresa.

3º) Formación didáctica suficiente o experiencia de al menos 300 horas en la especialidad

2.- Los formadores con una dedicación al proyecto formativo inferior a 600 horas deberán disponer de al menos dos de los tres requisitos mencionados anteriormente.

Artículo 8. Gastos subvencionables.

Según lo establecido en Art. 8 de las Bases Reguladoras, no obstante, se excluyen de esta convocatoria los ejes de gasto:

G2. Dietas, gastos de viaje y alojamiento del profesorado.

G9. Los gastos correspondientes a arrendamiento/s y/o leasing operativo

CVE verificable en https://bomemelilla.es

Artículo 9. Tipos y Cuantificación de las Ayudas.

Las ayudas consistirán en una subvención de hasta el 100% del coste elegible, debidamente justificado, de las operaciones formativas, con los límites establecidos en la presente convocatoria.

Artículo 10. Compatibilidad y Concurrencia de ayudas.

Según lo establecido en Art 10. de las Bases Reguladoras.

Artículo 11. Obligaciones de los beneficiarios.

Según lo establecido en Art 11. de las Bases Reguladoras.

Artículo 12. Régimen de información y comunicación.

Según lo establecido en Art 12. de las Bases Reguladoras.

Artículo 13. Régimen de notificaciones y comunicaciones.

Según lo establecido en Art 13. de las Bases Reguladoras.

Artículo 14. Presentación de solicitudes.

Según lo establecido en art 14. de las Bases Reguladoras.

La fecha límite de presentación de solicitudes será de 30 días hábiles a contar desde el día siguiente a su publicación en BOME y hasta las 23:59 horas del último día.

Las solicitudes deberán cursarse exclusivamente de forma electrónica, de conformidad con lo dispuesto en los apartados 2 y 3 del artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. Para ello, quienes soliciten la ayuda deberán disponer de DNI electrónico, o de cualquier certificado electrónico que haya sido previamente reconocido por esta Administración y sea compatible con los diferentes elementos habilitantes y plataformas tecnológicas corporativas de la Ciudad Autónoma de Melilla. La información relativa a certificados, firma y sellos electrónicos se encuentra disponible en la sede electrónica de la Ciudad Autónoma de Melilla.

En caso de que el último día del plazo de presentación de solicitudes exista imposibilidad material de tramitar electrónicamente las solicitudes o cualquier otro trámite asociado a este procedimiento, por problemas técnicos acreditados, a través de la sede electrónica de la Ciudad Autónoma de Melilla, tales trámites podrán realizarse conforme al artículo 16.4.a) de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, en los restantes registros electrónicos de la Administración General del Estado, de las Comunidades Autónomas, las Entidades que integran la Administración Local y el sector público institucional, en tal caso, se deberá comunicar a Promesa, en un plazo no superior a 5 días hábiles dicho registro, en caso contrario podrá ser desestimada.

La solicitud y documentación complementaria se presentará a través de la Sede electrónica de la Ciudad Autónoma de Melilla, en el procedimiento habilitado para ello, sin perjuicio de la posibilidad de requerir al particular la exhibición del documento o información original para su cotejo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 28.5 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Las solicitudes deberán formalizarse según los modelos disponibles en la sede electrónica de la Ciudad Autónoma de Melilla y página web de la entidad gestora Proyecto Melilla, SAU en la que reflejará, en todo caso, el contenido mínimo a que se refiere el artículo 66 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Deberá señalar de forma expresa un correo electrónico a efectos de las notificaciones que se puedan realizar de forma personal, un número de teléfono, así como un domicilio a efectos de notificaciones, estando obligado a notificar el interesado de forma expresa cualquier variación al órgano gestor.

Los documentos que ya fueron aportados ante la Administración actuante y sobre los que no se han producido modificaciones, no será preceptivo presentarlos de nuevo, siempre que se haga constar la fecha y el órgano en el que fueron presentados y no hayan transcurrido más de cuatro años desde que fueron presentados. Tampoco será preciso presentar documentos para acreditar datos que ya consten en la Administración actuante, conforme a lo señalado en el artículo 28 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Artículo 15. Documentación a aportar por los solicitantes.

Según lo establecido en art .15 de las Bases Reguladoras, la solicitud deberá acompañarse de:

Una declaración responsable en la que se hará constar el cumplimiento de los requisitos estipulados en la convocatoria para obtener la condición de entidad beneficiaria.

CVE verificable en https://bomemelilla.es

En caso de no haber sido aportada previamente mediante el registro de beneficiarios, cada solicitud, deberá acompañarse de la siguiente documentación:

a. Escritura pública de constitución y modificación de la institución o entidad, en su caso, debidamente inscritas en el Registro correspondiente. Copia de los Estatutos, en los que constará la especialización en las actividades objeto de la presente convocatoria, y del poder suficiente del firmante de la solicitud, así como copia del NIF de la Entidad y copia del NIF del representante.
b.
c. Compromiso de uso y devolución de instalaciones de la Escuela de Hostelería, según modelo a facilitar por Proyecto Melilla, S.A.U., y Memoria de equipamiento adicional al Centro de Formación.
d. Currículum del profesorado, Personal de apoyo, Personal administrativo y personal de Dirección-Coordinación, titulación académica de los mismos junto con las fichas normalizadas de expertos, y copia del NIF.
e. Respecto a los formadores deberán aportar la titulación que acredite su formación en el módulo específico que vayan a impartir, expedida por el correspondiente organismo competente, así como acreditar la experiencia adecuada que se establezca en la correspondiente Convocatoria.
f. Documentación acreditativa de que la institución o entidad se encuentra al corriente de sus obligaciones tributarias estatales, locales y frente a la Seguridad Social o de no estar sujeta al cumplimiento de alguna de dichas obligaciones.
g. Certificado de titularidad de la cuenta corriente en la que se desea se efectúe la correspondiente transferencia de la subvención, con indicación del IBAN de la misma.
h. Modelo normalizado de solicitud del curso que indicará al menos:

    - Objetivos, contenidos y metodología de impartición de la acción formativa.
    - N.º de horas de la acción formativa a impartir, con especificación de las teóricas, las de prácticas, y las de evaluación.
    - Presupuesto detallado por Ejes de las diferentes cuantías integrantes del proyecto, de tal modo que puedan resultar identificables, la modificación y/u omisión de cualquiera de ellas, agrupados según los ejes establecidos en las Bases Reguladoras.
    - Cronograma Mensual y Horario Semanal de impartición de las asignaturas de la acción.
    - N.º de alumnos que recibirán la acción formativa, así como su perfil y métodos de selección.
    - Material didáctico a entregar al alumnado.
    - Detalle de las prácticas en empresas.
    - Baremo a aplicar en el proceso de selección.
    - Plan de captación del alumnado y Modelo de Publicidad a realizar.

i. Declaración responsable en la que se haga constar la no existencia de subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad concedidas o solicitadas de cualesquiera otras Administraciones o entes públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales y en su caso, la cuantía de las mismas.

Artículo 16. Criterios de Valoración.

En todo caso el procedimiento de concesión de la subvención se tramitará en régimen de concurrencia competitiva de conformidad con lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y artículo 59 del RD 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones. La selección de las solicitudes a subvencionar se realizará teniendo en cuenta la puntuación obtenida tras la valoración de cada itinerario/operación, con arreglo a los siguientes criterios:

a. **Valoración económica de la oferta** presentada según la siguiente fórmula (0-4 puntos).

    Valoración económica= 4 x <u>Importe oferta más económica</u>

    Importe de oferta presentada

b. **Valoración de Medios materiales y Técnicos** puestos a disposición del proyecto formativo (**0-3 puntos).**

    <u>Medios materiales puestos a disposición del proyecto formativo</u>**: (hasta 0,5 puntos)**

    0,1 puntos por cada 500 €, aportándose presupuesto o factura de los materiales, equipamiento o herramienta tecnológica puesto a disposición del proyecto formativo para cada subvención solicitada.

    <u>Medios técnicos puestos a disposición del proyecto formativo</u>**: (hasta 2,5 puntos)**

- **Valoración del currículo del profesorado principal,** siempre que esté asignado a jornada completa al proyecto:

    Experiencia profesional relacionada. - De 0 a 1,5 puntos (0,1 PUNTOS por cada 9 meses de experiencia profesional a jornada completa relacionada en el ámbito de formación de la especialidad o su equivalencia estimada en 1000 horas para profesionales autónomos) acreditables mediante vida laboral y certificado/s de empresa. En el caso de asignación de profesor de apoyo al profesor principal con una dedicación de al menos 600 horas al proyecto se asignarán 0,5 puntos adicionales a la puntuación obtenida por el profesor principal.

CVE verificable en https://bomemelilla.es

- **Valoración del currículo del coordinador/a,** siempre que esté asignado a jornada completa al proyecto:

  Experiencia profesional relacionada. - De 0 a 1 punto (0,1 PUNTOS por cada año de experiencia profesional a jornada completa relacionada en el ámbito de formación de hostelería o su equivalencia estimada en 1000 horas para profesionales autónomos) acreditables mediante vida laboral y certificado/s de empresa.

c. **Valoración de los trabajos realizados**, acreditados mediante las certificaciones de buena ejecución de trabajos similares en los últimos 5 años, tanto en objeto (formación profesional ocupacional para el empleo en el sector de la hostelería o formación para el empleo) como en importe acumulado de las subvenciones solicitadas menor o igual al de las cantidades certificadas puntos **(0-2 puntos)**.

   0,2 puntos por cada 100.000 € certificados en formación relacionada con la Hostelería 0,1 puntos por cada 100.000 € certificados en formación para el empleo en general

d. **Valoración de las prácticas en empresas** y en su caso compromisos de inserción laboral **(0-1 puntos).**

   0,1 puntos por cada compromiso de inserción laboral

   0,1 puntos por cada Empresa comprometida en el proceso de prácticas

Se establece una puntuación mínima de 7 puntos para proceder a la aprobación de la correspondiente subvención.

En caso de empate en la puntuación, los criterios a emplear a efectos de determinar el orden de los beneficiarios serán del 1 al 3 en grado de importancia, siendo el criterio 1 el más importante y el 3 el menos.

Artículo 17. Tramitación e instrucción.

Según art. 17 de las Bases Reguladoras.

Artículo 18. Comisión de Valoración.

Según art. 18 de las Bases Reguladoras.

La Comisión de Evaluación como Órgano Colegiado en base a lo previsto en el artículo 22.1 de la Ley General de Subvenciones y a las Bases Reguladoras, estará compuesta por la Directora General de Turismo y Activación económica o persona en quien delegue, que actuará como presidente con voz y voto, la Secretario/a Técnico/a de Economía, Comercio, Innovación tecnológica y Turismo con voz y sin voto que actuará en calidad de Secretario/a de la Comisión, un funcionario/a Técnico/a de la Consejería de Economía, Comercio, Innovación Tecnológica, Turismo y de Fomento con voz y voto y la Gerente de Proyecto Melilla, S.A.U o persona en quien delegue con voz y voto.

Artículo 19. Propuesta de resolución.

Según art. 19 de las Bases Reguladoras.

Artículo 20. Resolución.

Según art. 20 de las Bases Reguladoras.

Artículo 21. Recurso.

Según art. 21 de las Bases Reguladoras.

Artículo 22. Justificación de las Ayudas.

Se estará según lo dispuesto en el artículo 22 de las Bases Reguladoras en base a los costes reales debidamente justificados.

Se excluyen de esta convocatoria los ejes de gasto:

- G2. Dietas, gastos de viaje y alojamiento del profesorado.
- G3. Gastos de prácticas en empresas y asistencia a concursos especializados.
- G9. Los gastos correspondientes a arrendamiento/s y/o leasing operativo

En aplicación del artículo 74 del Reglamento (UE) n.º2021/1060 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de junio de 2021, deberá a portar Documentación justificativa de la existencia de una contabilidad separada o diferenciada para todas las transacciones relacionadas (ingresos y pagos, incluida la ayuda, pagos a los proveedores,...) y declaración responsable garantizando dicho cumplimiento, para acreditar este apartado puede aportar entre otros los siguientes documentos contables firmados y sellados:

CVE verificable en https://bomemelilla.es

a. Breve explicación sobre la sistemática de contabilización de los gastos e ingresos relacionados con el proyecto
b. Detalle de los asientos en los que se han contabilizado los gastos e ingresos imputados, incluyendo cuentas o subcuentas y fechas de los mismos. Se ha de incluir los asientos de las ayudas recibidas
c. Detalle del código diferenciado utilizado, en su caso, en la contabilización de dichas transacciones.

Cada operación y, por tanto, cada itinerario formativo, será objeto de una justificación y liquidación independiente.

Se justificará de manera independiente en virtud del artículo 28 de esta convocatoria los ingresos por apertura de restaurante y los almuerzos servidos al alumnado en el comedor de la Escuela.

Artículo 23. Forma de pago de las Ayudas.

Según art. 23 de las Bases Reguladoras.

Para cada subvención se procederá a realizar una liquidación individualizada de cada operación / itinerario formativo:

EH26001 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas).

EH26002 COCINA (810 horas).

EH26003 ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA (240 horas)

EH26004 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas).

EH26005 SERVICIOS DE RESTAURANTE (580 horas).

EH26006 SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR (380 horas)

El abono de las liquidaciones finales se realizará una vez se aprueben por parte del Consejo de Administración de Proyecto Melilla SAU la emisión de las correspondientes Órdenes de recálculo por parte del Consejero de Economía, Comercio, Innovación tecnológica, Turismo y de Fomento u órgano que en cada momento tenga adscrito funcionalmente a Proyecto Melilla, S.A.U, como ente instrumental de la misma, de conformidad con la potestad de autoorganización de la Ciudad Autónoma de Melilla.

Artículo 24. Comprobación y control de subvenciones.

Según art. 24 de las Bases Reguladoras.

Artículo 25. Reintegro de las subvenciones.

Según art. 25 de las Bases Reguladoras.

Artículo 26. Selección y evaluación del alumnado.

Requisitos mínimos de acceso del alumnado: Personas desempleadas empadronadas en Melilla con nivel de estudios mínimos primarios o equivalente (acreditar capacidades mínimas para realizar el itinerario formativo).

La documentación mínima a entregar por cada alumno será: ficha de solicitud del curso debidamente cumplimentada y firmada, copias de: DNI/TR, titulación académica más alta que se posea, Tarjeta de desempleo DARDE y T5 (autorización para comprobar situación laboral en la Seguridad Social). El certificado de empadronamiento únicamente se solicitará en aquellos casos en los que el domicilio del DNI/TR no sea de Melilla.

Los alumnos menores de edad deberán además entregar documentación acreditativa como beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil.

Serán motivos de exclusión de la selección del curso:

a. La no pertenencia del alumno al colectivo de desempleados.
b. El incumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el proyecto aprobado.
c. No aportar la documentación mínima requerida.
d. No superar la evaluación inicial y/o pruebas de selección
e. Haber sido expulsado de algún curso gestionado por PROMESA
f. En caso de discapacidad esta deberá ser compatible con la ocupación

La selección del alumnado se realizará por cuenta de la Entidad Beneficiaria de la subvención, respetando los principios de igualdad, mérito y capacidad entre los aspirantes que se presenten a las correspondientes pruebas de evaluación inicial. El baremo aplicado a cada alumno se aportará en el certificado de inicio del curso contando con la supervisión de Proyecto Melilla SAU.

CVE verificable en https://bomemelilla.es

La inscripción de los alumnos se realizará en la sede de Proyecto Melilla, S.A.U. y en la de la Escuela de Hostelería. Proyecto Melilla, S.A.U. supervisará el proceso de selección comprobando la aplicación de los criterios citados. En la relación de participantes seleccionados (15) y suplentes en cada caso se comprobará su inscripción en el SEPE como desempleado. En el caso de modificaciones o rectificaciones de alguna de estas circunstancias, se comunicará a Proyecto Melilla, S.A.U. con la debida antelación.

Se realizará una evaluación inicial al comienzo del curso y otra final, de cada una de las fases que componen la formación, de forma que los alumnos que no obtengan un rendimiento adecuado al finalizar una fase no podrán promocionar a la siguiente, y abandonarán la acción formativa en virtud de lo establecido en la carta de derechos y deberes del alumnado en vigor.

Debido a la larga duración de las acciones formativas, aquellos alumnos que abandonen la acción formativa, por motivos justificados a criterio del equipo evaluador, habiendo cursado más del 75% de la acción formativa, y, previo Informe favorable del equipo evaluador y visto bueno de PROMESA podrán obtener un diploma con Calificación de APTO por el curso pudiéndose realizar convalidaciones o adaptaciones curriculares con el fin de que superen la totalidad del itinerario modular del curso.

La certificación de la Formación se realizará según las directrices del Plan de comunicación en vigor en cada momento, según los modelos facilitados por PROMESA.

Artículo 27. Inicio de las acciones formativas.

1.-La entidad beneficiaria deberá iniciar la ejecución de cada una de las acciones/operaciones de formación subvencionadas en el plazo máximo que se indique en la notificación de la resolución de concesión, de no iniciarse en el plazo señalado el beneficiario podrá solicitar su ampliación ante el órgano concedente, siempre que concurran causas justificadas. La ficha técnica normalizada del curso se entregará en el plazo máximo de 15 días desde la notificación de la resolución que incluirá el baremo de selección a aplicar.

2.-La entidad beneficiaria deberá presentar, al menos con una semana de antelación al inicio de la acción, la siguiente documentación: certificado de inicio, fecha definitiva de inicio y finalización de la acción, horarios, periodos de vacaciones así como fechas previstas, en su caso, para la realización de prácticas en empresas, relación definitiva del profesorado y currículo en el caso de no haberlo presentado junto a la solicitud, así como solicitud de inclusión en la base de datos de expertos por parte del equipo docente, centro de impartición definitivo de la formación y relación de participantes seleccionados y suplentes, documentos de baremación de los aspirantes, y la publicidad insertada en los medios públicos de comunicación, junto con contrato establecido con la empresa responsable de la gestión de los servicios de prevención ajeno. En el caso contrario, el certificado de inicio no será considerado válido y el curso no podrá comenzar.

3.-Las instalaciones puestas a disposición por la Ciudad Autónoma de Melilla para la impartición de las operaciones subvencionadas y de las cuales se hace cargo el beneficiario, deberán reunir las condiciones mínimas exigidas por la normativa de seguridad e higiene vigente para cada una de las operaciones de formación a impartir. Proyecto Melilla, S.A.U. comprobará previamente al inicio de cada acción, en el caso de ser necesario, la reubicación de las operaciones de formación a propuesta de la Entidad Beneficiaria.

4.-Una vez revisado el certificado de inicio, baremo de selección y el resto de la documentación aportada se notificará autorización para el comienzo de la acción formativa subvencionada. En caso contrario no se podrá comenzar la acción formativa.

5.-La entidad beneficiaria deberá cumplimentar las fichas normalizadas de autorización y control de las operaciones que en cada momento determine Proyecto Melilla S.A.U. durante el desarrollo de las mismas y presentarlas en plazo determinado en la presente Convocatoria y sus Bases Reguladoras.

Artículo 28. Apertura del restaurante de la Escuela.

El beneficiario de la subvención se compromete a abrir el restaurante de la Escuela al público en general un mínimo de 20 días, salvo decisión en contra por parte de Proyecto Melilla SAU, durante el periodo, horario y tarifas fijadas en Consejo de administración de Proyecto Melilla SAU, mediante un sistema de reservas on-line. Los ingresos del restaurante tendrán contabilidad independiente y tendrán la consideración de ingresos anticipados en la liquidación de las subvenciones aprobadas, de manera proporcional a cada una de ellas.

Asimismo, con el fin de asegurar el número de horas prácticas a recibir por el alumnado, el restaurante funcionará como comedor para el alumnado durante el desarrollo del curso, en el que serán los propios alumnos, con los suministros asignados y la supervisión del profesorado, los que elaboren y sirvan los diferentes menús diariamente de al menos 40 almuerzos por alumno asistente a los diferentes itinerarios. Se cuantifica en 5 €/almuerzo recibido la compensación en especie recibida por cada alumno a efectos de certificación en caso de ser necesaria, debiendo justificar, con desglose mensual la Entidad beneficiaria de la subvención los almuerzos recibidos por cada alumno.

Artículo 29. Recaudación.

Se aplicará lo preceptuado en el artículo 42 de la Ley General de Subvenciones y artículos 29 y 30 del Reglamento por el que se regula el Régimen General de Subvenciones concedidas por la Ciudad Autónoma de Melilla y gestionadas por su Sociedad Instrumental Proyecto Melilla S.A.U.

CVE verificable en https://bomemelilla.es

Artículo 30. Infracciones y sanciones.

Se aplicará lo preceptuado en el 67 a 69 de la Ley General de Subvenciones y Título VI (artículos 31 a 35) del Reglamento por el que se regula el Régimen General de Subvenciones concedidas por la Ciudad Autónoma de Melilla y gestionadas por su Sociedad Instrumental Proyecto Melilla S.A.U.

DISPOSICION FINAL

Única. La presente convocatoria entrará en vigor el día siguiente al de la publicación del extracto en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Melilla.

De conformidad con el artículo 63.2 del Real Decreto 887/2006 de 21 de julio, la resolución de concesión pone fin a la vía administrativa. En su consecuencia, las resoluciones dictadas por el Consejero de Economía, Comercio, Innovación Tecnológica, Turismo y Fomento u órgano que tenga atribuida las competencias, podrán ser recurrida potestativamente en reposición ante el mismo órgano que la hubiere dictado, en el plazo de un mes a contar desde el siguiente a su notificación/ publicación, o ser impugnada directamente ante el orden jurisdiccional ContenciosoAdministrativo, en el plazo de dos meses, de conformidad con los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Lo que se notifica para su conocimiento y efectos oportunos.

Cofinanciado por la Unión Europea | GOBIERNO DE ESPAÑA | Fondos Europeos | CIUDAD AUTÓNOMA MELILLA

Melilla, a 29 de octubre de 2026,
La Secretaria Técnica de Economía, Comercio, Innovación Tecnológica, Turismo y de Fomento,
Gema Viñas del Castillo