

Artículo 4. Beneficiarios.

Podrán ser beneficiarios de las subvenciones las entidades e instituciones que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Tener personalidad jurídica propia.
- b) Estar especializada en el ámbito de la formación en Hostelería y Turismo o encontrarse acreditada, mediante certificación, por cualquier Escuela de Turismo y Hostelería o entidad Oficial con competencias en la materia.
- c) Tener capacidad para realizar las acciones a que se refiere el artículo 1 de la presente convocatoria, 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) Disponer de Solvencia Técnica suficiente según el artículo 12.f de las Bases.
- g) Disponer de Solvencia económica suficiente según el artículo 12.f de las Bases.
- h) La Entidad beneficiaria solicitará el alta en el Registro de Beneficiarios de subvenciones de Proyecto Melilla SA (según BOME núm. 4803 de 29/03/11) antes de la finalización del plazo de presentación de solicitudes, en caso de no haberlo realizado con anterioridad.

Las entidades e instituciones beneficiarias aceptarán los siguientes términos:

- i) Su inclusión en la lista de operaciones publicada de conformidad con el artículo 115, apartado 2, del Reglamento (UE) 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.
- j) Cumplir, cuando proceda, 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.
- k) 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.
- l) Solicitar la totalidad de los proyectos subvencionables que se mencionan en el artículo 6 de esta Convocatoria.

Artículo 5. Proyectos Subvencionables.

Se subvencionará el proyecto formativo que contengan al menos los siguientes itinerarios formativos:

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Cocina.
- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante y Bar.
- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Operaciones básicas de iniciación a la pastelería y Técnicas básicas culinarias.

Artículo 6. Requisitos de los proyectos.

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Cocina. Duración Total 1.400 horas y con módulos teórico-prácticos de ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento, elaboración y conservación culinarios, seguridad e higiene, inglés profesional y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel Iniciación. Ajustado a los contenidos mínimos del temario de los certificados de profesionalidad:

* HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas duración mínima)

* HOTR0408 COCINA (Mínimo 810 horas – Máximo 1050 horas).

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante y Bar. Duración Total 1.250 horas consistentes en módulos teórico-prácticos de servicio básico de restaurante-bar, aprovisionamiento de bebidas y comidas rápidas, servicio de restaurante, servicio de vinos, elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, servicios especiales de restauración, seguridad e higiene en el trabajo, inglés profesional y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Ajustado a los contenidos mínimos a temario de los certificados de profesionalidad:

* HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas duración mínima)

* HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE (Mínimo 580 horas- Máximo 960 horas).

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Operaciones básicas de iniciación a la pastelería y técnicas básicas culinarias. Duración mínima 430 horas. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Incluirá las Unidades formativas