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 2025 y su posterior desarrollo y justificación en 2026 y 2027.
- 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 €
- 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:

EH25001 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) *