

- 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.

Artículo 5. Proyectos Subvencionables.

Se subvencionarán los proyectos formativos 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 e iniciación a la pastelería.
- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Técnicas básicas culinarias e introducción a la cocina.

Artículo 6. Requisitos de los proyectos.

- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Cocina. Duración mínima 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. N.º mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel Iniciación. Ajustado a temario de certificados de profesionalidad HOTR0108 y HOTR0408.
- Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante y Bar. Duración mínima 1.250 horas consistentes en módulos teórico-prácticos de servicio básico de restaurante-bar, aprovisionamiento de bebidas y comidas rápidas, servicio de