

- 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](http://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