



PROJETO DE LEI Nº 55 /2026

DE 16 DE OUTUBRO DE 2026.

INSTITUI O PROGRAMA MUNICIPAL COZINHA LEGAL COQUEIRAL, CRIA O CADASTRO MUNICIPAL DE PRODUTORES ARTESANAIS DE ALIMENTOS, ESTABELECE DIRETRIZES PARA A FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA ORIENTATIVA, INSTITUI O SELO MUNICIPAL "COZINHA LEGAL COQUEIRAL" E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE COQUEIRAL, ESTADO DE MINAS GERAIS, APROVA:

RECEBEMOS EM

16 / 10 / 26

Rodrigues
CÂMARA MUNICIPAL DE COQUEIRAL

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Fica instituído o Programa Municipal "Cozinha Legal Coqueiral", destinado a promover:

- I – A segurança alimentar;
- II – A proteção da saúde pública;
- III – A formalização dos pequenos produtores artesanais de alimentos;
- IV – O fortalecimento do empreendedorismo local;
- V – A geração de emprego e renda;
- VI – A simplificação dos procedimentos administrativos relacionados à atividade;
- VII – a melhoria contínua das condições sanitárias da produção artesanal de alimentos.

Art. 2º O Programa observará os seguintes princípios:

- I – Proteção da saúde da população;
- II – Dignidade da pessoa humana;
- III – Valorização do trabalho e da livre iniciativa;
- IV – Desenvolvimento econômico sustentável;
- V – Boa-fé do administrado;
- VI – Eficiência administrativa;
- VII – Razoabilidade;
- VIII – Proporcionalidade;
- IX – Atuação prioritariamente preventiva e orientadora da Administração Pública;
- X – Incentivo à regularização voluntária.

Art. 3º São objetivos do Programa:



- I – Ampliar a formalização dos empreendedores do setor alimentício;
- II – Promover boas práticas de manipulação de alimentos;
- III – Reduzir riscos sanitários;
- IV – Fomentar a economia local;
- V – Incentivar a produção artesanal;
- VI – Ampliar a confiança do consumidor;
- VII – Estimular a qualificação profissional;
- VIII – Promover ações educativas permanentes.

CAPÍTULO II DOS BENEFICIÁRIOS

Art. 4º Poderão participar do Programa:

- I – Microempreendedores Individuais (MEI);
- II – Microempresas;
- III – Empresas de Pequeno Porte;
- IV – Agricultores familiares;
- V – Empreendedores familiares;
- VI – Pessoas físicas que produzam alimentos para comercialização direta ao consumidor, observadas as exigências legais.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se produtor artesanal de alimentos a pessoa física ou jurídica que desenvolva atividade de produção, preparação, transformação ou beneficiamento de alimentos, predominantemente em pequena escala, com utilização de processos manuais ou técnicas tradicionais, admitido o emprego de equipamentos auxiliares, observadas as normas sanitárias e demais exigências legais aplicáveis.

§ 2º Poderão ser abrangidas pelo Programa as atividades desenvolvidas em cozinhas residenciais, cozinhas compartilhadas, estabelecimentos comerciais, produção sob encomenda, retirada no local, feiras livres, mercados municipais e serviços de entrega, desde que observadas as normas sanitárias, urbanísticas, ambientais, tributárias e de uso e ocupação do solo aplicáveis.

§ 3º A participação no Programa não implica autorização automática para o exercício de atividade econômica em imóvel residencial, nem dispensa licenças, registros ou autorizações legalmente exigíveis.

§ 4º A produção em cozinhas residenciais ou compartilhadas deverá observar requisitos sanitários proporcionais à natureza dos alimentos e aos riscos envolvidos, incluindo condições adequadas de higiene, manipulação, armazenamento e prevenção de contaminações, respeitadas as competências dos órgãos responsáveis.

Art. 5º A produção, o beneficiamento, a manipulação e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal abrangidos pelo Programa Cozinha Legal Coqueiral deverão observar a legislação federal, estadual e municipal aplicável, especialmente as normas relativas à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º Os produtos de origem animal sujeitos à inspeção oficial deverão possuir registro, inspeção ou autorização perante o serviço competente, conforme a natureza da atividade e o âmbito de comercialização, observadas as atribuições dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual



(SIE) e Federal (SIF), bem como os sistemas de equivalência e demais regimes legalmente admitidos.

§ 2º O cadastramento no Programa Cozinha Legal Coqueiral não substitui nem dispensa o registro, a inspeção ou a autorização exigida pela legislação específica de produtos de origem animal.

§ 3º A fiscalização sanitária municipal observará os limites de sua competência, respeitando as atribuições dos órgãos responsáveis pela inspeção de produtos de origem animal, sem prejuízo da atuação integrada dos serviços competentes.

§ 4º A concessão do Selo Municipal Cozinha Legal Coqueiral a empreendimentos que produzam ou comercializem produtos de origem animal dependerá da comprovação da regularidade perante o serviço de inspeção competente, quando legalmente exigida.

Art. 6º As atividades de produção, preparação, manipulação, beneficiamento, armazenamento e comercialização de alimentos abrangidas pelo Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral observarão a classificação de risco sanitário estabelecida na legislação e nas normas técnicas aplicáveis, consideradas a natureza da atividade, as características dos produtos e os riscos envolvidos.

§ 1º A classificação de risco sanitário observará as normas federais, estaduais e municipais vigentes, respeitadas as competências dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária e pela inspeção de produtos de origem animal.

§ 2º Os procedimentos de regularização, licenciamento, fiscalização e inspeção serão proporcionais à classificação de risco da atividade, observadas as hipóteses legais de dispensa de licenciamento ou de vistoria prévia.

§ 3º A classificação de determinada atividade como de baixo risco não afasta a obrigação de cumprimento das normas sanitárias aplicáveis, nem impede a fiscalização posterior pelos órgãos competentes.

§ 4º O Município poderá desenvolver procedimentos simplificados e ações prioritariamente orientativas para os empreendimentos de menor risco sanitário, em conformidade com a legislação vigente, especialmente com as diretrizes da RDC Anvisa nº 49/2013, no que couber.

§ 5º A regulamentação municipal poderá estabelecer procedimentos operacionais e critérios complementares para aplicação da classificação de risco sanitário, respeitadas as normas dos órgãos competentes, vedada a dispensa de exigências sanitárias obrigatórias previstas em legislação superior.

Art. 7º Os produtores e empreendimentos participantes do Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral deverão observar as Boas Práticas de Fabricação, Preparação e Manipulação de Alimentos, conforme a natureza das atividades desenvolvidas e as normas sanitárias aplicáveis, visando garantir a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a proteção da saúde dos consumidores.

§ 1º Para os fins deste artigo, serão observadas, no que couber, as disposições da Portaria SVS/MS nº 326/1997, da Resolução RDC Anvisa nº 216/2004 e das demais normas federais, estaduais e municipais pertinentes, inclusive suas alterações ou normas que venham a substituí-las.



§ 2º As Boas Práticas deverão contemplar, conforme a atividade e os riscos envolvidos:

- I – Higiene pessoal e condições de saúde dos manipuladores;
- II – Limpeza, higienização e conservação das instalações, equipamentos e utensílios;
- III – Utilização de água potável;
- IV – Controle integrado de vetores e pragas;
- V – Armazenamento e conservação adequados das matérias-primas e dos produtos;
- VI – Prevenção de contaminação cruzada;
- VII – Controle das condições de temperatura, quando aplicável;
- VIII – Destinação adequada dos resíduos;
- IX – Capacitação dos responsáveis pela manipulação de alimentos.

§ 3º Os procedimentos e as exigências documentais relacionados às Boas Práticas deverão observar a classificação de risco sanitário, o porte e as características da atividade, respeitadas as obrigações estabelecidas pelas normas sanitárias competentes.

§ 4º O Município poderá promover ações educativas, capacitações, orientações técnicas e disponibilização de materiais informativos para auxiliar os produtores na implantação e manutenção das Boas Práticas.

§ 5º O disposto neste artigo não afasta as exigências específicas estabelecidas pelos serviços de inspeção competentes para produtos de origem animal.

Art. 8º A produção, preparação, manipulação e armazenamento de alimentos em cozinhas residenciais ou compartilhadas, no âmbito do Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral, deverão observar condições higiênico-sanitárias adequadas à natureza dos produtos e aos riscos envolvidos, conforme as normas sanitárias aplicáveis.

§ 1º As cozinhas residenciais e compartilhadas deverão atender, conforme a atividade desenvolvida e as exigências sanitárias pertinentes, aos seguintes requisitos:

- I – Disponibilidade de água potável em quantidade suficiente para a produção e higienização;
- II – Condições adequadas de limpeza, conservação e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios;
- III – Medidas de prevenção e controle de vetores e pragas;
- IV – Armazenamento adequado de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos acabados;
- V – Medidas de prevenção da contaminação cruzada entre alimentos crus, preparados e outros materiais;
- VI – Separação física ou organização temporal das atividades domésticas e produtivas, quando tecnicamente admitida pelas normas sanitárias aplicáveis, de forma a prevenir riscos de contaminação;
- VII – Condições adequadas de ventilação, iluminação e conservação dos ambientes;
- VIII – Controle de temperatura dos alimentos, quando necessário;
- IX – Destinação adequada dos resíduos gerados;
- X – Conhecimento e aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pelos responsáveis pela produção.

§ 2º A utilização de cozinha residencial para fins produtivos dependerá da compatibilidade da atividade com as normas sanitárias, urbanísticas e de uso e ocupação do solo, não sendo automaticamente autorizada pela inscrição no Programa.

§ 3º As exigências sanitárias deverão observar a classificação de risco, a natureza dos alimentos produzidos e as características da atividade, admitidas as soluções simplificadas expressamente



permitidas pelas normas competentes, sem prejuízo da proteção à saúde pública.

§ 4º A regulamentação municipal poderá estabelecer orientações técnicas, procedimentos de avaliação e critérios complementares para funcionamento das cozinhas residenciais e compartilhadas, respeitadas as normas sanitárias federais e estaduais.

§ 5º A produção de alimentos sujeitos à inspeção específica, especialmente os de origem animal, deverá observar também as exigências dos respectivos serviços de inspeção competentes.

CAPÍTULO III DO CADASTRO MUNICIPAL

Art. 9º Fica criado o Cadastro Municipal de Produtores Artesanais de Alimentos.

Art. 10. O cadastro conterà, no mínimo:

- I – Identificação do responsável;
- II – CPF ou CNPJ;
- III – Endereço da produção;
- IV – Atividade desenvolvida;
- V – Capacidade aproximada de produção;
- VI – Telefone;
- VII – Endereço eletrônico, quando houver;
- VIII – Demais informações definidas em regulamento.

Parágrafo único. O tratamento dos dados pessoais coletados no âmbito do cadastro observará a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, especialmente os princípios da finalidade, adequação, necessidade, segurança e transparência, cabendo ao Município estabelecer procedimentos de acesso, conservação e compartilhamento compatíveis com as finalidades legais do Programa.

Art. 11. A inscrição no Cadastro Municipal de Produtores Artesanais de Alimentos terá natureza exclusivamente administrativa, destinada à identificação, ao acompanhamento e à orientação dos participantes do Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral.

§ 1º A inscrição no cadastro não substitui nem dispensa:

- I – A inscrição ou o registro empresarial, quando legalmente exigível;
- II – A inscrição municipal e o cumprimento das obrigações tributárias aplicáveis;
- III – O licenciamento sanitário, quando exigido pela legislação;
- IV – O alvará de localização e funcionamento, quando legalmente exigível;
- V – Os registros, as autorizações e as inspeções exigidos para produtos de origem animal;
- VI – Outras licenças ou autorizações previstas na legislação federal, estadual ou municipal.

§ 2º As atividades classificadas como de baixo risco poderão usufruir das dispensas de atos públicos de liberação previstas na legislação aplicável, sem prejuízo do cumprimento das normas sanitárias e da fiscalização posterior pelos órgãos competentes.

§ 3º O cadastramento não constitui autorização automática para o exercício de atividade econômica, tampouco comprovação de regularidade sanitária do estabelecimento ou dos produtos comercializados.



§ 4º A inscrição no cadastro não gera, por si só, obrigação tributária adicional nem concede isenção, imunidade ou dispensa de tributos legalmente devidos.

§ 5º O Município deverá orientar os interessados quanto aos procedimentos de regularização necessários, observadas a natureza da atividade, sua classificação de risco e as competências dos órgãos responsáveis.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA ORIENTATIVA

Art. 12. A fiscalização das atividades abrangidas por esta Lei observará, sempre que possível e compatível com a proteção da saúde pública, caráter prioritariamente orientador, preventivo e educativo, sem prejuízo da adoção imediata das medidas administrativas e sanitárias cabíveis quando constatado risco à saúde pública ou qualquer outra situação prevista na legislação sanitária aplicável.

Art. 13. Na primeira inspeção dos empreendimentos abrangidos por esta Lei, a atuação fiscalizatória observará, quando legalmente cabível, o critério orientador e da dupla visita previsto na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ressalvadas as hipóteses legais que autorizem a adoção imediata de medidas administrativas ou sanitárias.

Parágrafo único. A fiscalização orientativa poderá compreender orientação técnica, entrega de lista de verificação, relatório de adequações, fixação de prazo para regularização e encaminhamento para capacitação, sem prejuízo das medidas legalmente exigíveis para proteção da saúde pública.

Art. 14. Quando constatadas situações que representem risco à saúde pública, fraude, reincidência específica ou outras hipóteses previstas na legislação sanitária, poderão ser adotadas imediatamente as medidas administrativas e sanitárias cabíveis, observada a legislação aplicável e, quando exigido, o contraditório e a ampla defesa.

CAPÍTULO V DA CAPACITAÇÃO

Art. 15. O Município poderá promover cursos, oficinas, palestras e treinamentos voltados a:

- I – Manipulação segura de alimentos;
- II – Higiene pessoal;
- III – Armazenamento;
- IV – Controle de contaminação;
- V – Gestão de pequenos negócios;
- VI – Educação empreendedora.

CAPÍTULO VI DO SELO MUNICIPAL

Art. 16. Fica instituído o Selo Municipal "Cozinha Legal Coqueiral", destinado aos empreendimentos que atenderem às exigências sanitárias estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento.

Parágrafo único. O selo possui caráter voluntário e de reconhecimento municipal, não substitui Alvará Sanitário, licença, autorização ou registro exigível, nem constitui garantia absoluta de



segurança dos alimentos.

Art. 17. O selo poderá ser utilizado em:

- I – Fachadas;
- II – Embalagens;
- III – Cardápios;
- IV – Redes sociais;
- V – Aplicativos de entrega;
- VI – Material publicitário.

Art. 18. A concessão do Selo Municipal Cozinha Legal Coqueiral dependerá do atendimento aos seguintes requisitos:

- I – Inscrição regular no Cadastro Municipal de Produtores Artesanais de Alimentos;
- II – Cumprimento das normas sanitárias aplicáveis à atividade desenvolvida;
- III – Comprovação das licenças, registros e autorizações legalmente exigíveis, inclusive perante os serviços de inspeção competentes, quando aplicável;
- IV – Atendimento aos critérios técnicos e administrativos estabelecidos em regulamento;
- V – Avaliação favorável pelo órgão municipal competente, conforme procedimentos definidos em regulamento.

§ 1º O regulamento estabelecerá os procedimentos para solicitação, avaliação, concessão, prazo de validade, renovação, suspensão e cancelamento do Selo Municipal Cozinha Legal Coqueiral.

§ 2º A concessão do selo terá caráter de reconhecimento municipal do atendimento aos requisitos do Programa, não constituindo certificação de inocuidade absoluta dos alimentos, garantia individual de qualidade dos produtos ou substituição das licenças e inspeções legalmente exigíveis.

§ 3º A utilização do selo não afasta a responsabilidade dos produtores e demais responsáveis pela segurança, qualidade e regularidade dos alimentos comercializados, nos termos da legislação aplicável.

§ 4º A concessão do selo não implica, por si só, assunção pelo Município de responsabilidade pela fabricação, manipulação, conservação ou comercialização dos produtos, sem prejuízo das responsabilidades que legalmente lhe possam ser atribuídas por seus próprios atos ou omissões.

§ 5º O selo poderá ser suspenso ou cancelado quando constatado o descumprimento dos requisitos de sua concessão, mediante decisão motivada, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da adoção imediata de medidas preventivas ou cautelares legalmente cabíveis diante de risco à saúde pública.

§ 6º O Município manterá mecanismos de consulta à situação de validade do selo, conforme procedimentos estabelecidos em regulamento.

§ 7º A concessão e a renovação do Selo Municipal dependerão, quando cabível, de manifestação técnica favorável do órgão de Vigilância Sanitária ou do serviço de inspeção competente, observada a natureza da atividade e sua classificação de risco.

§ 8º A decisão administrativa de concessão do selo será formalizada pela autoridade competente, conforme a organização administrativa municipal, vedada sua utilização como substituto de licença, registro ou autorização legalmente exigível.



CAPÍTULO VII DOS INCENTIVOS

Art. 19. Os participantes regularmente cadastrados poderão receber os incentivos previstos neste artigo, de acordo com critérios objetivos estabelecidos em regulamento e condicionados à disponibilidade orçamentária e financeira do Município:

- I – Participação prioritária em eventos promovidos pelo Município;
- II – Divulgação institucional;
- III – Participação em programas de capacitação;
- IV – Acesso a ações de incentivo ao empreendedorismo;
- V – Certificação municipal.

Parágrafo único. A concessão dos incentivos observará critérios públicos, objetivos e impessoais, sem preferência incompatível com as regras de seleção, uso de bens públicos, contratações ou demais normas aplicáveis.

CAPÍTULO VIII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 20 As infrações sanitárias praticadas no âmbito das atividades abrangidas pelo Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral serão apuradas e sancionadas conforme a legislação sanitária federal, estadual e municipal vigente e aplicável, inclusive o Código Sanitário Municipal, quando em vigor, observadas as competências dos órgãos fiscalizadores, o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, ressalvadas as medidas cautelares legalmente cabíveis para proteção da saúde pública.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 21 Fica autorizada a criação do Portal Municipal "Sabores de Coqueiral", destinado à divulgação dos empreendimentos participantes do Programa, contendo informações institucionais, meios de contato, produtos oferecidos e indicação da situação do Selo Municipal "Cozinha Legal Coqueiral", observada a legislação de proteção de dados pessoais, especialmente a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Parágrafo único. A divulgação no Portal limitar-se-á aos dados necessários às finalidades do Programa, observada base legal adequada para o tratamento e a publicação de informações, vedada a divulgação de CPF, endereço residencial, telefone pessoal ou outras informações pessoais desnecessárias, especialmente quando a atividade for exercida na residência do participante.

Art. 22. A gestão, a coordenação e a implementação administrativa do Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral serão exercidas pelo Município, por intermédio da Sala Mineira do Empreendedor de Coqueiral e do Setor de Tributação Municipal, no âmbito de suas competências legalmente estabelecidas, em articulação com os demais órgãos municipais.

§ 1º Compete aos gestores do Programa promover o cadastramento administrativo dos participantes, a orientação para formalização, a integração entre os setores envolvidos, o acompanhamento das ações e a organização das atividades de capacitação e incentivo ao



empreendedorismo.

§ 2º As atividades de licenciamento, inspeção, fiscalização, classificação de risco e avaliação técnica sanitária permanecerão sob a responsabilidade dos órgãos legalmente competentes.

§ 3º A concessão, renovação, suspensão ou cancelamento do Selo Municipal observará as avaliações técnicas exigíveis e será decidida pela autoridade administrativa competente, conforme definido na legislação e no regulamento.

Art. 23. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de até 90 (noventa) dias, contado da data de sua publicação.

Art. 24. As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira do Município e a legislação fiscal aplicável, suplementadas se necessário.

Parágrafo único. A implantação de ações que impliquem novas despesas dependerá de planejamento e avaliação de impacto orçamentário-financeiro, quando exigidos pela legislação fiscal.

Art. 25. Esta Lei entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação oficial.

Prefeitura Municipal de Coqueiral, 16 de outubro de 2026.

RENATO OLIVEIRA MARQUES
Prefeito Municipal



Mensagem à Câmara

**Prezada Presidente,
Senhores Vereadores,**

Tenho a honra de encaminhar à apreciação dessa Egrégia Câmara Municipal o Projeto de Lei que institui o Programa Municipal Cozinha Legal Coqueiral, cria o Cadastro Municipal de Produtores Artesanais de Alimentos, estabelece diretrizes para a fiscalização sanitária orientativa e institui o Selo Municipal "Cozinha Legal Coqueiral".

A proposta tem como finalidade promover a segurança alimentar, proteger a saúde da população e incentivar a formalização dos pequenos empreendedores que produzem alimentos em nosso Município, reconhecendo a importância econômica e social dessa atividade.

Nos últimos anos, observou-se expressivo crescimento da produção artesanal de alimentos, abrangendo segmentos como panificação, confeitaria, marmitas, pizzarias, lanches, doces, salgados, alimentos típicos e serviços de entrega domiciliar. Grande parte desses empreendedores iniciou suas atividades de forma familiar, gerando ocupação, renda e desenvolvimento econômico.

Nesse contexto, a Administração Municipal entende que a atuação do Poder Público deve privilegiar ações preventivas, educativas e orientadoras, sem afastar o rigor necessário nas situações que representem risco à saúde pública.

O Programa propõe a implantação de mecanismos modernos de gestão pública, como o Cadastro Municipal de Produtores Artesanais de Alimentos, programas permanentes de capacitação, fiscalização orientativa e a criação do Selo Municipal "Cozinha Legal Coqueiral", instrumento destinado a valorizar os empreendimentos que adotem boas práticas de manipulação de alimentos. A gestão e a implementação administrativa do Programa caberão à Sala Mineira do Empreendedor de Coqueiral e ao Setor de Tributação Municipal, em articulação com os órgãos de fiscalização e inspeção competentes.

A iniciativa está alinhada aos princípios da Lei Federal nº 13.874, de 20 de setembro de 2019 (Lei da Liberdade Econômica), da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), da Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e das normas sanitárias aplicáveis, especialmente aquelas editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Além dos benefícios relacionados à saúde pública, o Programa contribuirá para o fortalecimento do empreendedorismo, para a geração de emprego e renda, para o aumento da confiança dos consumidores e para a valorização dos produtos alimentícios produzidos em Coqueiral.

Diante da relevância da matéria, contamos com o apoio dos nobres Vereadores para a aprovação do presente Projeto de Lei, por representar importante avanço nas políticas públicas municipais voltadas ao desenvolvimento econômico, à inclusão produtiva e à proteção da saúde coletiva.

Renovo a Vossas Excelências os protestos de elevada estima e distinta consideração.



PREFEITURA MUNICIPAL COQUEIRAL MG

Rua Minas Gerais, 62 - Vila Sônia - CEP: 37235-000

Telefones: 35 3855-1162 | 35 3855-1166

E-mail: juridico@coqueiral.mg.gov.br

CNPJ: 18.239.624/0001-21

Amor e União por Coqueiral!

Administração 2025 - 2028

Prefeitura Municipal de Coqueiral, 16 de outubro de 2026.

RENATO OLIVEIRA MARQUES

Prefeito Municipal

