



Kerala Prisons & Correctional Services

Prisons & Correctional Services Headquarters
Poojappura,
Thiruvananthapuram-12
☎:0471-2342532

✉:keralaprisons@gov.in

Dated : 05-02-2020

Office Circular No സർക്കുലർ നം . 6/2020

സാമൂഹിക നന്മയും അന്തേവാസികളുടെ പുനരധിവാസവും മുൻനിർത്തി കേരളത്തിലെ പ്രധാന ജയിലുകളിൽ തുടങ്ങിയ പദ്ധതിയാണ് **പ്രീഡം ഫുഡ് ഫാക്ടറി**. കേരളാ ജയിൽ വകുപ്പിന് പൊതു സമൂഹത്തിൽ നല്ലൊരു സ്ഥാനം നേടുകൊടുത്ത പദ്ധതിയാണിത്. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെയും നിത്യോപയോഗ സാധനങ്ങളുടേയും വില വർദ്ധിച്ചിരുന്നെങ്കിലും ജയിലിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ വില വർദ്ധിപ്പിച്ചിരുന്നില്ല എന്നത് ജയിൽ വകുപ്പിന് അഭിമാനിക്കാവുന്ന വസ്തുതയാണ്.

അടുത്തകാലത്ത് ക്രമാതീതമായി വില വ്യത്യാസമുണ്ടായത് കാരണം തിരുവനന്തപുരം സെൻട്രൽ ജയിലിൽ 4,00,000/- (നാല് ലക്ഷത്തോളം) രൂപ യൂണിറ്റിന് നഷ്ടം സംഭവിച്ചതായി സൂപ്രണ്ട് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിരിക്കുന്നു. ആയതിന്റെ കാരണം കണ്ടെത്തുന്നതിനായി ബഹു ഡി.ജി.പി, നിർദ്ദേശിച്ച പ്രകാരം ജയിൽ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണത്തിനുള്ള ചിലവ് സംബന്ധിച്ച് പരിശോധന നടത്തുകയും വില വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ നിശ്ചയിക്കുകയും ചെയ്തു. ഭക്ഷ്യ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് നഷ്ടത്തിലാവാതെയിരിക്കുന്നതിനെപ്പറ്റി ബഹു. ഡി.ജി.പി ജയിൽ ആസ്ഥാന കാര്യലയം ഡി.ഐ.ജിയുമായിട്ടും സീനിയർ ഓഫീസേഴ്സ് മീറ്റിംഗിലും വിശദമായി ആലോചന നടത്തുകയും താഴെ പറയുന്ന വിവരങ്ങൾ പരിശോധിക്കുന്നതിന് തീരുമാനമാകുകയും ചെയ്തു.

1. ജയിൽ വകുപ്പിൽ വിതരണം നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ആട്ടയിൽ മൈദയുടെ അളവ് കൂടുതലാണെന്ന് പൊതു ജനങ്ങളിൽ നിന്ന് പരാതി ഉയർന്നിട്ടുണ്ട്. ജയിലുകളിൽ വിതരണം നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ആട്ട വ്യത്യസ്ത കമ്പനികളിൽ നിന്നാണ് റേറ്റ് നെഗോസിയേഷൻ വഴി വാങ്ങിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത് . ആട്ടയുടെ ഗുണ നിലവാരം പല കമ്പനികളിൽ വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. വിലയിൽ ജയിൽ വകുപ്പ് വിട്ടു വീഴ്ച ചെയ്യാത്തത് ഗുണ നിലവാരത്തിൽ വിട്ടു വീഴ്ച നടത്താൻ വിതരണക്കാർക്ക് പ്രേരകമായിട്ടുണ്ടാവണം. ഈ സാഹചര്യത്തിലാണ് ജയിൽ വകുപ്പ് ഫുഡ് കോർപ്പറേഷനിൽ നിന്നോ ഉൽപാദക സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ഇതര സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നോ ഗോതമ്പ് നേരിട്ട് വാങ്ങി കഴുകി വൃത്തിയാക്കി നിലവിൽ പശ്വരൈസർ ഉള്ള ജയിൽ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ കൊടുത്ത് ഗോതമ്പ് മാവ് ആക്കുന്നതിലൂടെ ജയിൽ വകുപ്പ് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ചപ്പാത്തിയുടെ ഗുണനിലവാരം ഉയർത്താനും വില നിലവാരം നിലനിർത്താനും സാധിക്കുന്നതും അതുവഴി അന്തേവാസികൾക്ക് കൂടുതൽ തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ നൽകുന്നതിനാണ് ആലോചിക്കുന്നത്.

ഗുണ നിലവാരമുള്ള അരിപ്പൊടി ,ഗോതമ്പ് പൊടി എന്നിവ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതിനും ഇതു വഴി സാധിക്കുന്നതാണ്. ഭാവിയിൽ ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ജയിൽ സൂപ്പർ ബസാറുകൾ സ്ഥാപിക്കാൻ കഴിയുന്നതാണ്. കേരളത്തിൽ നിലവിൽ പശ്വരൈസർ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള ജയിൽ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇക്കാര്യം വളരെ ഗൗരവകരമായി പരിശോധിക്കേണ്ടതും പശ്വരൈസർ സ്ഥാപിക്കാൻ കഴിയുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇതിനെ കുറിച്ച് ആലോചിക്കേണ്ടതുമാണ്. കേരളത്തിലെ ഒട്ടുമിക്ക സ്ഥാപനങ്ങളും



നഗരാതിർത്തിലാണെന്നതിനാൽ ഇത്തരം സംരംഭം വിജയിക്കുന്നതിന് സാധ്യതയേറെയാണ്.

നിലവിലുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഗോതമ്പ് മാവ് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ സാധ്യത പരിശോധിക്കാനും ഏകോപിപ്പിക്കാനും മദ്ധ്യ മേഖല ഡി.ഐ.ജി യേയും വിയ്യർ സെൻട്രൽ ജയിൽ സൂപ്രണ്ടിനേയും ചുമതലപ്പെടുത്തുന്നു. ഇക്കാര്യത്തിൽ വകുപ്പിന് മുന്നോട്ട് പോകാൻ കഴിയുമോ എന്നും കേന്ദ്രീകൃതമായി ഒരു യൂണിറ്റ് ഇതിനായി സ്ഥാപിക്കാനാവുമോ എന്നുള്ള കാര്യം റിപ്പോർട്ടിനു ശേഷം പരിഗണിക്കുന്നതാണ്. റിപ്പോർട്ട് ഒരു മാസത്തിനകം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

2. ജയിൽ വകുപ്പിലെ നിലവിലുള്ള മെന്റൽ പ്രകാരം തടവുകാരുടെ കിച്ചണിൽ ദിനം പ്രതി എല്ലാ ജയിൽ സ്ഥാപനങ്ങളിലുമായി ധാരാളം കറിപൗഡറുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. പലവ്യഞ്ജനങ്ങൾ പൊടിക്കുന്നതിലേയ്ക്ക് നല്ലൊരു തുക ചിലവാകുന്നുമുണ്ട്. ജയിലിലെ അന്തേവാസികളുടെ സേവനം ഉപയോഗപ്പെടുത്തി മൊത്ത വിലയിൽ മുളക്, മല്ലി, മഞ്ഞൾ, ഉലുവ, എന്നിവയും ഗരം മസാലയ്ക്ക് ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും വാങ്ങിയും ആയതെല്ലാം അന്തേവാസികളുടെ സേവനം ഉപയോഗപ്പെടുത്തി വൃത്തിയാക്കി , പൊടിച്ച് ജയിൽ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ തന്നെ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനും ജയിൽ ഫുഡ് മേക്കിംഗ് യൂണിറ്റുകളിലും കഫറ്റേറിയകളിലും ഉപയോഗിക്കുന്നതിലൂടെ അവിടങ്ങളിൽ ഗുണ നിലവാരം കൂടിയ മസാല പൊടികൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും സ്വകാര്യ മാർക്കറ്റിൽ നിന്നും അധിക തുക ചിലവാക്കി വാങ്ങുന്നത് ഒഴിവാക്കുന്നതിനും സാധിക്കുന്നതുപ്രീഡം മസാലകൾ എന്ന ജയിലിൻറെ പുതിയ ബ്രാൻഡ് കറി പൗഡറുകൾ വിപണിയിൽ ഇറക്കുന്നതിനും സാധിക്കുന്നതോടൊപ്പം ജയിൽ വകുപ്പിൻറെ കീഴിൽ കഴിയുന്ന എല്ലാ അന്തേവാസികൾക്കും തൊഴിൽ കൊടുക്കുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യവും നടപ്പിലാക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യും. ഇതിൻറെ തുടർച്ചയായി വ്യവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നതിന് കറി പൗഡർ യൂണിറ്റുകൾ കേരളത്തിലെ മൂന്ന് സെൻട്രൽ ജയിലുകളിൽ / ഹൈസെക്യൂരിറ്റി ജയിൽ എവിടെ സ്ഥാപിക്കാമെന്നതു സംബന്ധിച്ചും സ്ഥാപിക്കുന്നതിനുള്ള യന്ത്രസാമഗ്രികൾ സംബന്ധിച്ചും മൂന്ന് മേഖലാ ഡി.ഐ.ജി മാതം മൂന്ന് സെൻട്രൽ ജയിൽ സൂപ്രണ്ടുമാരും ചേർന്ന് ഒരു പ്രോജക്ട് തയ്യാറാക്കി ഒരു മാസത്തിനകം സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

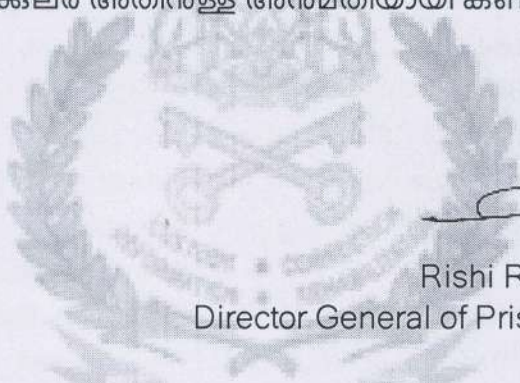
3. കശുവണ്ടി വികസന കോർപ്പറേഷനുമായി സഹകരിച്ച് നെട്ടുകാൽത്തേരി ഓപ്പൺ പ്രിസണിൽ 25 ഏക്കറിൽ കശുവണ്ടി തൈകൾ നടപ്പിടിപ്പിക്കുന്നതിന് കേരളാ ജയിൽ വകുപ്പ് അനുവാദം നൽകിയിട്ടുള്ളതാണ്. കൂടാതെ ചീമേനി ഓപ്പൺ ജയിലിലെ കശുവണ്ടി പ്ലാന്റേഷനിൽ നിന്നും പ്രതിവർഷം 10 - 12 ലക്ഷം രൂപയുടെ കശുവണ്ടി ശേഖരിക്കുന്നുണ്ട്. നിലവിൽ തോട്ടങ്ങളി ശേഖരിച്ച് ജയിൽ വകുപ്പ് വിൽപന നടത്തുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഓരോ വർഷവും ടൺ കണക്കിന് കശുവണ്ടി ഇത്തരത്തിൽ ജയിൽ വകുപ്പ് ശേഖരിക്കുകയും വിൽക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് വാങ്ങുന്നവർ പ്രോസസ് നടത്തി കൂടിയ വിലയിൽ പൊതു വിപണിയിൽ എത്തിക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ലക്ഷക്കണക്കിന് രൂപയാണ് ഇത്തരത്തിൽ ജയിൽ വകുപ്പിന് നഷ്ടമായി കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. ഒരു മിനി കശുവണ്ടി സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിലൂടെ ജയിൽ വകുപ്പിന് കശുവണ്ടി സംസ്കരിച്ച് മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നമാക്കി വിപണിയിൽ എത്തിക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നതാണ്. പുതിയ സംരംഭത്തിലൂടെ ജയിൽ വകുപ്പിന് കൂടുതൽ വരുമാനം ഉണ്ടാകുന്നതിന് മിനി കാഷ്യൂ പ്രോസസിംഗ് യൂണിറ്റ് തുടങ്ങുവാൻ ആവശ്യമായ പ്രോജക്ട് തയ്യാറാക്കുന്നതിന് ചീമേനി ഓപ്പൺ ജയിൽ സൂപ്രണ്ട് , ഉത്തര മേഖലാ ഡി.ഐ.ജി എന്നിവർ കാഷ്യൂ ഡെവലപ്പ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷനുമായി സഹകരിച്ച് വിശദമായ റിപ്പോർട്ട് തയ്യാറാക്കുന്നതിനാവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്. ഒരു മാസം കാലാവധി അനുവദിക്കുന്നു.

4. ഗ്രീൻ പ്രോട്ടോകോൾ ചട്ട പ്രകാരം കേരളാ ഗവൺമെന്റ് 2020 ജനുവരി 1 മുതൽ പ്ലാസ്റ്റിക് ബാഗുകളുടെ ഉപയോഗം പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കിയിട്ടുള്ളതാണ്. ഈ അവസരം പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്തി ജയിൽ വകുപ്പ് ജൂട്ട് സ്കൂൾ ബാഗ് നിർമ്മാണം തുടങ്ങുന്നതിനെക്കുറിച്ച് വളരെ ഗൗരവകരമായി ആലോചിക്കേണ്ടതാണ്. ഓരോ വർഷവും ലക്ഷക്കണക്കിന് സ്കൂൾ ബാഗുകളാണ് കേരളത്തിൽ വിറ്റുപോകുന്നത്. പ്രീഡം ബാഗ്സ് എന്ന പേരിൽ ജൂട്ട് സ്കൂൾ ബാഗ്



നിർമ്മാണ രംഗത്തേക്ക് ജയിൽ വകുപ്പ് കടന്നാൽ അന്താരാഷ്ട്ര സഹായത്തോടെ ജൂട്ട് ബാഗുകൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതിലൂടെ വകുപ്പിന് കൂടുതൽ വരുമാനം നേടാൻ സാധിക്കുന്നതുമാണ്. അന്താരാഷ്ട്ര മാർക്കറ്റിലേക്ക് വരെ ഈ ബാഗുകൾ എത്തിക്കുന്നതിലൂടെ ആഗോളതലത്തിൽ കേരളാ ജയിൽ വകുപ്പ് ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യും. കോഴിക്കോട് ആസ്ഥാനമായ ഒരു കമ്പനി കണ്ണൂർ സെൻട്രൽ ജയിലിൽ ജൂട്ട് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഒരു പ്രൊപ്പോസൽ ജയിൽ വകുപ്പിന് മുമ്പാകെ സമർപ്പിച്ചിരുന്നുവെങ്കിലും നടപടികൾ പിന്നീട് പുരോഗമിച്ചില്ല. ഈ സംരംഭം തുടങ്ങുന്നതിനും ഇത്തരത്തിലുള്ള പരിശീലനത്തിനുള്ള സാധ്യതകളെപ്പറ്റി അന്വേഷിച്ച് എത്രയും വേഗം റിപ്പോർട്ട് സമർപ്പിക്കുന്നതിനുമായി ദക്ഷിണ മേഖല ഡി.ഐ.ജി , തിരുവനന്തപുരം സെൻട്രൽ ജയിൽ സൂപ്രണ്ട് എന്നിവരെ നിയോഗിക്കുന്നു. 2020 മാർച്ച് 10 വരെ കാലാവധി അനുവദിക്കുന്നു.

5. ബഹുമാനപ്പെട്ട ഹൈക്കോടതിയുടെ പരിസരത്ത് എറണാകുളം ജില്ലാ ജയിലിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ ഒരു ഭക്ഷണ വിൽപനശാല ആരംഭിക്കുന്നതിന് തത്പത്തിൽ തീരുമാനമായിരുന്നു. തിഹാർ ജയിൽ സന്ദർശന വേളയിൽ പ്രിസൺ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് കോർട്ട് കോംപ്ലക്സുകളിൽ ഭക്ഷണ വിൽപനശാലകൾ ക്രമീകരിച്ചിരിക്കുന്നത് ആകർഷകമായ മാതൃകയായി തോന്നിയതിനാൽ കേരളത്തിലെ 14 ജില്ലാ കോടതികളിലും ഇത്തരത്തിൽ പ്രിസൺ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റിന്റെ ഫ്രീഡം ഫുഡ് ഫാക്ടറി കൗണ്ടറുകൾ സ്ഥാപിക്കാൻ ആവശ്യമായ നടപടികൾ സമീപസ്ഥമായ ജില്ലാ ജയിൽ - സെൻട്രൽ ജയിൽ - സ്പെഷ്യൽ സബ് ജയിൽ സൂപ്രണ്ടുമാർ അടിയന്തിരമായി ആരംഭിക്കുകയും ജില്ലാ ജഡ്ജിമാരുമായി ആലോചിച്ച് അവ സ്ഥാപിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഇത്തരത്തിൽ സ്ഥല സൗകര്യവും മറ്റ് ഭൗതിക സാഹചര്യങ്ങളും സംഘടിപ്പിച്ച് ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിച്ച വിവരം റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യാവുന്നതും ഈ സർക്കുലർ അതിനുള്ള അനുമതിയായി കണക്കാക്കാവുന്നതുമാണ്.



(Handwritten Signature)

Rishi Raj Singh IPS
Director General of Prisons & Correctional Services

- To : ഡി.ഐ.ജി ഓഫ് പ്രിസൺസ് ദക്ഷിണ മേഖല/ മദ്ധ്യ മേഖല/ ഉത്തര മേഖല എല്ലാ സ്ഥാപന മേധാവികൾക്കും
- Copy : അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് ഓഫീസർ/ ഫിനാൻസ് ഓഫീസർ/ ചീഫ് വെൽഫെയർ ഓഫീസർ/ പ്രോഗ്രാം ഓഫീസർ/ചീഫ് ഓഡിറ്റ് ഓഫീസർ/പി.എ.റ്റു ഡി.ജി.പി/അക്കൗണ്ടന്റ് ഓഫീസർ/ സി.എ റു ഡി.ജി.പി/ സി.എ റു ഡി.ഐ.ജി

